Oecon.
1331.x

40 + J. B. Unitz.
Oecon.
1331 x

Noth- u. Hülfsbuch

<36635161850011

<36635161850011

Bayer. Staatsbibliothek

An die kgl. Hof- u. Staats Bibliothek
zu München

1 August.
1873.

Phil. Michel.

EUROPA
AFRICA
ASIA
Freud euch des Lebens.

Noth und Hülfsbuch

für

Eſs und Trinkluſtige

auf das Jahr

1800.

Wien.
Bey J. C. Schuender
in der Currentgasse.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

An die Leser über den Werth, und Zweck dieses Taschenbuches.

Nein, nein, meine Herren und Damen! das geht schlechterdings nicht an. Sie kaufen Taschenbücher der Galanterie und des guten Tons, zum geselligen Vergnügen, Ehestandsallmanache, Taschenbücher der Liebe und Freundschaft gewidmet, idealische für Damen, für Frauenzimmer von Bildung, der Ubier, Allmanache aller Art, kurz, man hat sowohl für ihren Verstand, als Körper beim Eintritte eines neuen Jahres auf alle mögliche Art gesorgt.

Die Fabrikanten dieser Jahrsprodukte sind nicht bloß im Allgemeinen stehen geblieben; sie haben vielmehr noch immer insbesondere für Pferde, Blumenliebhaber, Historiker, Chimisten, Juristen, Theologen, Modenarren, Theaterfreunde, Musik- und Tanzsüchtige, Botaniker, Hundsverehrer u. s. w fleißig gearbeitet. Aber eben das Allerwichtigste haben diese Herren trotz ihrem Vaterlandseifer vergessen; —

denn wo bleibt der Magen? die Seele aller unserer Unternehmungen, das wichtigste Organ des menschlichen Körpers, das reinste, dauerhafteste Vergnügen, bei dem wir nicht ab, sondern zunehmen, das uns Ehre und Ansehen erwirbt? Denn vor einer wohl beleibten konsistenten Figur weichen Alle ehrfurchtsvoll aus, während der größte Politiker mit einem ausgedürrten Magen und schwindsüchtiger Gestalt auf allen Seiten Stösse erhält.

Also hieher zu uns, meine Wertheste! wo Sie über die wichtigsten Gegenstände der Gesundheit, der Freude, und des geselligen Vergnügens Belehrung finden. Der Magen kostet sie das meiste Geld; denn wer verachtet eine gute Mahlzeit besetzt mit köstlichen Weinen? Ein Taschenbuch, das ihnen folglich ihren besten guten Freund lobt, labt, aufrecht erhält, stärkt, und gegen alle Unfälle schützt, muß Ihnen willkommen seyn. Alle andere Taschenbücher nützen Ihnen auch nichts, so lange sie dieses nicht gekauft haben; denn Sie werden kein Geschäft alle Tage ihr ganzes Leben hindurch so regelmäßig treiben,

als Essen und Trinken. Sie können sogar früher nichts unternehmen, als bis Sie gegessen uud getrunken haben. Der Reiter mit einem leeren Magen sitzt schlecht zu Pferd; denn seine matte Figur wankt im Sattel. Der Blumen Liebhaber kann sich nicht bücken, und im Beete arbeiten, so lange sein Magen Falten hat. Mit Galanterie und geselligem Vergnügen ist ohnehin nichts zu machen, wenn die Tafel noch nicht vorüber ist. Hungrige Freunde und Verliebte glänzen eben so schlecht, als der Mond im abnehmenden Lichte. Theater, Musik, Tanzen, und Moden sind alles nur Lari-fari, so bald noch ein Quintchen Appetit oder Durst vorhanden ist. Was fruchten ihnen also alle Taschenbücher, ehe Sie das Unsrige gelesen und benützt haben?

Wir wollen Sie auch keineswegs nur mit Schwänken unterhalten. Sie werden vielmehr das Angenehme mit dem Nützlichen vereint finden; denn wir zeigen Ihnen, wie Sie den wichtigsten Theil ihres Körpers vor schädlichem Einfluß bewahren müssen, welche Speisen und Getränke nicht nur ihren Gaumen kitzeln, sondern wie Sie die-

selben auch auf die beste und leichteste Art zubereiten sollen. Wir führen Sie in die vorigen Zeiten zurück, um mit dem Appetit und Durst unserer Vorfahrer bekannt zu werden. Es läßt sich hieraus am leichtesten ermessen, ob man uns den Vorwurf des üppigen Zeitalters mit Recht machen könne. — Wir liefern Ihnen ferner Regeln über die Kunst, dem Magen die Stückchen so zu liefern, daß er sie leichter verdauen, und Ihnen keine Beschwerden zufügen kann, gesellige Trinklieder, Warnungen vor gewissen Getränken; überhaupt, es soll nichts vergessen werden, was ihrem Magen nahrhaft, wohlthätig, und unterhaltend seyn kann.

Mit unserm Buche in der Tasche werden Sie überall willkommen seyn. Niemand wird Sie an der Tafel fragen: warum speisen Sie nicht, sind Sie mit der Bewirthung unzufrieden?„ Sie werden vielmehr durch Ihren Appetit unter den übrigen Gästen, deren Mägen nicht nach diesem Taschenbuche besorgt werden, wie ein Stern der ersten Größe hervorleuchten, und sowohl mit ihrem Betragen, als

Tischgesprächen, wozu wir Ihnen den zweckmäßigen Stoff liefern, das Vergnügen der Gesellschaft erhöhen. Auf Reisen und Spaziergängen, wo Küch' und Keller schlecht bestellt sind, können Sie mit dem Taschenbuche in der Hand ihren Herren und Damen zu Hülfe eilen, und Selbst kühlende oder hitzende Getränke nach Belieben zubereiten. Befinden Sie Sich in einem lustigen Gelage, wo das ungarische und italienische Pulver bereits gezündet hat, so werden Sie durch Anstimmung der mitgetheilten Rundgesänge die Fröhlichkeit auf den höchsten Grad bringen. Finden wir nun mit diesem Versuche Ihren Beifall, so theilen wir Ihnen in einigen fortlaufenden Jahrgängen Alles mit, was Natur und Kunst für Eß- und Trinklustige an Handen giebt.

Nun noch ein Wörtchen an die sogenannten tiefdenkenden Menschen, die Herren Theologen, Juristen, Aerzte und Philosophen. — Wir bitten Sie um nichts, meine Herren! als verstellen Sie Sich nur dießmal nicht. Es ist schon recht und billig, daß Sie bei Tage von nichts als Verstand sprechen. Ihr Amt bringt es mit

sich, daß Sie vor dem Publikum mit einem verächtlichen Blick auf unser Taschenbuch herabsehen müssen. Aber wenn Sie des Abends in die Weinkeller, Gasthäuser, und Gewürzgewölbe schleichen, so bitten wir, nehmen Sie uns mit. Lassen Sie das Taschenbuch heimlich durch einen ihrer dienstbaren Geister kaufen, und benützen Sie uns meinetwegen, ohne die Quelle zu nennen; denn dieß ist ja bei vielen Authoren der tägliche Fall. Damit Sie aber doch nicht gar zu sehr lärmen, und unsere Herren Rezensenten allenfalls zu leicht über unser Unternehmen absprechen, so wollen wir sogleich auf dem nächsten Blatt rein demonstriren, daß der Verstand dem Magen weit zurückstehen muß, und also auch dieser weit eher ein Taschenbuch verdient, als jener, der schon ohnehin ein halbes Jahrhundert mit denselben überschwemmt wird.

Vorzüge des Magens vor dem Verstande.

Verzeih' es mir, großer Beherrscher der Welt, wenn ich deine erhabenen Eigenschaften nicht so darzustellen vermag, wie du es wirklich verdienst. Du bist die Triebfeder aller der großen und edlen Handlungen, welche die Geschichte aufzuweisen hat. Von deinem Einflusse hängen Millionen Menschen ab, und doch hat man bisher immer deinen Werth verkannt. Der größere Theil, welcher mehr scheinen will, als er ist, sucht dich nur darum herabzuwürdigen, weil du geduldig bist, und dich in alle Verhältnisse zu schicken weißt. Er erhebt den Verstand, weil er eine unzufriedene höchst launige Bestie ist, welche nicht überall zu Hause seyn will, der man an allen Ecken und Enden nachjagt, und sie öfters da am

meisten vermißt, wo sie am zärtlichsten gepflegt wird. Du aber herrschest überall, ohne herrschen zu wollen. Du läßt mit Edelmuth deinem Bruder Verstand den Vorzug, während dem er nur dir seine Existenz zu verdanken hat. Bist du übel gelaunt, oder mißhandelt man deine Gutmüthigkeit, mit der du einem jeden, selbst Ausländern die Einkehr bey dir verstattest, so ist der Herr Verstand in seinen Dienstverrichtungen ganz unbrauchbar; daher er in den Kanzleyen des Nachmittags, welcher dir gewidmet ist, eine höchst mittelmäßige Rolle spielen muß.

Schon im Mutterleib bist du, edler Magen, in Geschäftsthätigkeit. Dein Einfluß ist bereits von großem Gewicht, ohne daß man dich oder den Körper, den du dirigirest, noch erblicken kann. Die Frau Mama muß plötzlich von dem Spiele aufstehen, alles in der Gesellschaft ist zerstört — sie weiset ihre Liebhaber ab, und begibt sich zu Bette — man ist im Hause in voller Bewegung, die Aerzte werden aus dem Theater geholt, und stören alle ihre Nachbarn im Parterre — der Herr Gemahl muß in dem Wirthshause die Weinflasche ungekostet verlassen, um nach seiner an Krämpfen leidenden Gattinn zu sehen, und alle diese

große Revolutionen verursacht — — der kleine Magen des Kindes, während dem der Herr Verstand noch ganz unbedeutend in den elisäischen Feldern erwarten muß, wohin er detaschiret wird.

Präsentirt sich endlich der junge Held dem Damen-Zirkel, welcher bis zu seiner Ankunft Wache steht, so hat der Magen die wichtigsten Geschäfte. Hat der kleine Peter eine freundliche Phisiognomie, so wie sein Herr Vater, so ruft Groß und Klein: Ach das liebe Kind ist dem Herrn Papa wie aus dem Gesichte geschnitten. Ist sein Blick finster, läßt er sich mit keinem Lächeln auf die Umstehenden ein, so demonstrirt die geschwätzige Frau Schwiegermama dem sämmtlichen Korps der Frau Baasen, daß das Söhnchen ihrem Herrn Schwiegersohne, der das ganze Jahr Aktenstaub in seinen finstern Augen hat, so gleich sehe, wie ein Ey dem andern. Wer veranlaßt alle diese Täuschungen? Wer leitet das phisiognomische Urtheil der Damen? Wer giebt den Stoff zu allen den langen Unterhaltungen mit der Wöchnerinn? — der Magen; denn die ganze Gesichtsbildung des Kindes, je nachdem sie freundlich oder ver-

zerrt ist, wird lediglich dadurch bestimmt, ob sein Magen mit oder ohne Appetit in der Welt erscheint.

Ist nun das Peterchen bereits einige Jahre alt, und äußert seine Empfindungen deutlicher, so können die lieben Aeltern nicht genug seinen Verstand bewundern. Er deutet der Mama nach der Schüssel — er ruft seinen Herrn Papa, den er einschenken sieht, mit angeerbtem Durste zu sich — er bewillkommt den Herrn Gevatter, weil er ihm schon einige Male Zuckerwerk brachte — er deutet nach dem Zimmer, wo die Mama im Bette ihren Kaffee schlürft, und alles ist entzückt über die Verstands-Aeußerungen des kleinen Engels. Kein Mensch denkt daran, das gebührende Lob dem Magen zuzusprechen, und doch ist er es nur allein, der dem Kinde das Lob des Verstandes verschafft; denn er veranlaßte alle die vernünftig scheinende Zeichen und Aeußerungen, womit der Kleine paradirte.

Peterchen wächst nun heran, und wird zur Schule geschickt. „So oft du ein Zeugniß bringst, daß du fleißig gelernt hast, spricht der Papa, bekömmst du einen Kreuzer zu Obst, und die

Mama läßt Peterchen, wenn es unter die ersteren seiner Schüler kömmt, alle Sonntage eine Torte backen. Der Knabe lernt mit unausgesetztem Fleiße, erhält von seinem Magister die größten Lobsprüche, ist immer einer der erstern seiner Mitschüler, kauft sich beynahe täglich nach des Vaters Versprechen Obst, verzehrt alle Sonntage seine Torten, und die ganze Stadt spricht von seinem Genie. — Aber man verspreche Peterchen kein Obst, keine Torten, und man lobe es noch so viel, Peterchen wird bald faul, und ein mittelmäßiger Schüler werden. Nur der Magen ist also die Triebfeder von seinem Verstande. Ohne jenen ist dieser — nichts, und ihm gebührt also auch offenbar der Vorzug.

Aus dem Peterchen wird ein Peter. Lassen wir ihn ein Handwerk oder eine Kunst erlernen, bey welcher der Verstand auch nicht ganz müßig seyn darf, und es zeigt sich das Uibergewicht des Magens vor dem Verstande deutlich. Der Lehrjunge ist nur darum so fleißig bey seiner Arbeit, er giebt sich nur deßwegen besondere Mühe, um die Lehrzeit zu verkürzen, damit er bald nicht mehr genöthigt seyn müsse, vom Tische aufzustehen, wenn die Gesellen den Braten verzehren,

und damit er auch Geschäfte außer dem Hause verrichten dürfe, um da und dort ein Trinkgeld zu Anschaffung besonderer Wohlthaten für den Magen zu erhaschen.

Wir wollen im Gegensatze den Peter in eine Lage versetzen, in der man Alles dem Verstande ausschließlich zuschreiben will. Er soll Gelehrter werden. Er bezieht wirklich die Universität, studiert, und wird ein Jurist. Behauptet auch in dieser Lage der Magen den Vorzug vor dem Verstande? — Allerdings. Die Pandekten werden am meisten auf den Universitäten studiert, weil sie das Brodstudium heißen. So oft der junge Jurist Peter die Institutionen oder Pandekten umgehen will, erinnert ihn der Magen, daß ihm beyde bald den Tisch decken werden, und er eilt troz dem Widerwillen in diese Kollegien. Ist er nun in Praxi bey einem Advokaten, bey einem Beamten, oder Rath, so sieht er täglich die wertheste Ehehälfte dieser Herren mit Bauern und Bürgern beschäftiget. Der Eine bringt Hühner, der Andere Wildpret, ein Dritter einen Flaschenkeller Wein, und der junge Praktikus schreibt und arbeitet, daß ihm der Schweiß auf der Stirne steht, um auch bald in

seiner Küche den Bratenwender in Thätigkeit zu sehen.

Ist Peter ein Arzt, so ist vollends sein ganzes Bestreben auf den Magen gerichtet. Sein vorzüglichster Gesichtspunkt ist die Stelle des Leibarztes; denn dieser speist an der reich besetzten fürstlichen Tafel, und erhält, so oft Celsissimus von einer Indigestion hergestellt sind, ein Fläschchen Tokaier. Jeden üblen Geruch, jedes Betasten unreiner Gegenstände vermindert bey Doktor Peter der Gedanke, den Mittag die eingeschluckten üblen Dünste in Champagner aufzulösen, und er macht nur darum so fleißige Visiten, damit auch der Patient desto fleißiger und reichlicher die Tafel besetzen helfe.

Von den Dichtern wollen wir gar nichts erwähnen. Ein hungriger Poet macht nur Leichengedichte, während dem der wohlgenährte, in Rheinwein oder Champagner getränkte Dichter die schönsten Epigrammen hervorzaubert. Die Verse eines Wassertrinkers werden zuverlässig von den Mäusen gefressen, und man kann denn mit Recht sagen:

Der Mäuse Durst löscht ja kein Wein,
So müssen wohl die Verse Wasser seyn.

Sollte denn nicht wenigstens beym Soldaten der Verstand den Vorzug vor dem Magen behaupten; denn dieser dient ja nur um Ehre? — Der rauchende, wohl gestärkte Magen bringt Muth und feine Wendungen in die Reihen. Man überlistet den Feind, man kömmt ihm mit Vortheilen zuvor, und alles dieß kann Bachus bewirken.

Sie sehen also, wie groß, wie erhaben die Bestimmung des Magens ist, und wie sehr er geehrt, aufrecht erhalten, mit Vorsicht gepflegt und gelabt zu werden verdienet. Schonen Sie daher, wenn Sie Sich emporschwingen und zugleich angenehm leben wollen, dieses edle Kleinod, und lassen Sie Sich dazu die nun folgenden Vorschriften dienen.

Ueber den Genuß der Speisen.

Das erste, was in Absicht der Diät lebensverkürzend wirken kann, ist Unmäßigkeit. Das zu viele Essen und Trinken schadet auf dreyfache Art dem Leben. Es strengt die Verdauungskräfte unmäßig an, und schwächt sie dadurch. Es hindert die Verdauung, weil bey einer solchen Menge nicht alles gehörig verarbeitet werden kann, und es erzeugen sich Kruditäten im Darmkanale und schlechte Säfte. Es vermehrt auch unverhältnißmäßig die Blutmenge, und beschleunigt dadurch Cirkulation und Leben; und überdieß entsteht dadurch so oft Indigestion und das Bedürfniß, ausleerende Mittel zu nehmen, welches abermahls schwächt.

Zu viel essen heißt, wenn man so lange ißt, bis man nicht mehr kann, und die nachfolgenden Zeichen sind, wenn man Schwere und Vollheit des Magens, Gähnen, Aufstoßen, Schläfrigkeit,

Dumpfheit des Kopfs verspürt. Die alte Regel bleibt also immer noch wahr: Man höre auf zu essen, wenn man noch etwas essen könnte.

Die zu raffinirte Kochkunst gehört ebenfalls hieher. — Leider müssen wir diese Freundin unsers Gaumens hier als die größte Feindin unsers Lebens, als eine der verderblichsten Erfindungen zu Abkürzung desselben anklagen, und zwar auf folgende Art:

1. Bekanntlich besteht der Hauptkunstgriff derselben darin, alles piquant und reizend zu machen. Alle Nahrungsmittel bestehen also, nach dieser Zurichtung, zur Hälfte aus reitzenden, erhitzenden Substanzen, und, anstatt also durchs Essen das, was der natürliche Zweck ist, Ernährung und Wiederersetzung, zu erreichen, vermehrt man vielmehr durch den Reiz die innere Consumtion, und thut wirklich gerade das Gegentheil. Nach einer solchen Mahlzeit hat man immer ein künstliches Fieber, und bey solchen Menschen heißt es mit Recht: consumendo consumimur.

2. Das Schlimmste ist, daß man durch diese Kochkunst verleitet wird, immer zu viel zu essen.

Sie weiß sich den Gaumen so zum Freunde zu machen daß alle Gegenvorstellungen des Magens umsonst sind; und, weil der Gaumen immer auf eine neue angenehme Art gekitzelt wird, so bekommt der Magen wohl drey- und viermal mehr zu thun, als er eigentlich bestreiten kann. Denn es ist ein sehr gewöhnlicher Fehler, daß man den Gaumenappetit nicht vom Magenappetit unterscheidet, und das für Magenappetit hält, was eigentlich nur Gaumenkitzel ist, und eben diese Verwechslung wird durch nichts mehr begünstigt, als durch diese raffinirte Kochkunst. Der Mensch verliert dadurch am Ende eine der größten Schutzwehren seiner Gesundheit, die Eigenschaft, zu wissen, wenn er genug hat.

3. Eine Hauptmaxime dieser Kunst besteht endlich darin, durch die überhäuftesten und unnatürlichsten Zusammensetzungen ganz neue Schöpfungen und neue Reitze hervorzubringen. Und daraus entsteht, daß Dinge, welche, jedes für sich, äußerst unschuldig und unschädlich wären, nun durch die Verbindung ganz neue und nachtheilige Eigenschaften bekommen. Sauer und süß z. B. schadet, jedes einzeln genommen, nichts; hingegen zugleich genossen kann es schädlich wer-

den. Eyer, Milch, Butter, Mehl sind, jedes für sich genossen, sehr verdauliche Substanzen; aber man setze sie zusammen, und mache einen recht fetten und festen Pfannkuchen daraus, und man wird ein sehr schwer verdauliches Produkt erhalten. Man kann es als Grundsatz annehmen: je zusammengesetzter eine Speise ist, desto schwerer ist sie zu verdauen, und, was noch schlimmer ist, desto schlechter werden die Säfte, die daraus bereitet werden.

4. Noch ein Haupttriumph der neuern Kochkunst ist die Kunst, Nahrungssaft in der concentrirtesten Gestalt in den Körper zu bringen. Da hat man Consommés, Jus, Coulus. Man hats dahin gebracht, durch Auspressen und Einkochen, die Kraft von mehreren Pfunden Rindfleisch, Kapaunen und Marksknochen in den kleinen Raum von einer Gelée oder Suppe zu concentriren. Da glaubt man nun etwas Großes gethan zu haben, wenn man auf diese Weise, ohne den Zähnen die Mühe des Kauens und dem Magen die Mühe des Arbeitens gemacht zu haben, eine solche Essenz von Nahrungssaft gleich auf einmahl ins Blut schickt. Das heißt, stellt man sich vor, sich im Gallop restauriren, und es ist das Lieblingssystem

derer, die sich im Gallop consumiren. Aber man täuscht sich gewaltig, denn

Einmal: Man kann die Einrichtungen der Natur nie ohne Schaden überspringen. Nicht ohne Ursache ist die Einrichtung getroffen, daß der Magen nur eine gewisse Menge fassen kann: ein Mehreres würde fürs Ganze zu viel seyn. Jeder Körper kann nur eine verhältnißmäßige Menge Nahrung fassen, und diese Kapacität des Ganzen steht immer mit der Kapacität des Magens im Verhältniß. — Hiebey täuscht man nun die Natur; man umgeht, wenn ich sagen darf, die erste Instanz, und führt, durch eine Art von Schleichhandel, drey- viermal mehr Nahrung in den Körper, als er zu fassen im Stande ist. Die Folge davon ist, daß eine beständige Ueberfüllung der Gefäße entsteht, und diese stört immer das Gleichgewicht und also Gesundheit und Leben.

Ferner: Nicht ohne Ursache hat die Natur die Einrichtung gemacht, daß die Speisen in etwas gröberer Gestalt genossen werden müssen. Der Nutzen dieser Einrichtung ist, daß sie erst beym Kauen im Munde macerirt und mit Speichel vermischt, ferner daß sie länger im Magen aufge-

halten werden, durch ihren Reiz den Magen zu mehrerer Thätigkeit ermuntern, folglich weit besser assimilirt uud in unsere Natur umgewandelt werden. Und hierauf beruht eigentlich wahre Restauration; denn eine Speise kann nur alsdann erst in unser Wesen übergehen und uns wirklich nützlich werden, wenn sie zuvor durch die Kräfte des Magens unserer Natur homogener und ähnlich gemacht worden ist.

Indem man also diese erste Instanz übergeht, schafft man Säfte in den Körper, die, weil sie nicht hinlänglich assimilirt sind, auch nicht eine gute Restauration bewirken können, sondern vielmehr als fremde Theile als Reize wirken, und mehr zur Konsumtion als zur Restauration dienen.

Wir glauben daher, es sey sehr einleuchtend, daß eine Kunst, welche die wahre Restauration hindert, uns mit unverdauten rohen Säften anfüllt, und die innere Konsumtion vermehrt, nicht als eine Freundin unsers Lebens anzusehen ist, sondern unter den wesentlichsten Feinden desselben einen Platz verdient. Man sollte glauben, sie sey erfunden, um aus den herrlichsten Gaben Gottes ein schleichendes Gift zu bereiten.

Uiber hitzende Getränke.

Unter diese Klasse von Verkürzungsmitteln gehören vorzüglich auch die Zubereitungen spirituöser Getränke, die alle, sie mögen Namen haben, wie sie wollen, Lebensverkürzend sind. Es ist flüßiges Feuer, was hier der Mensch trinkt; sie beschleunigen die Lebensconsumtion auf eine fürchterliche Art, und machen das Leben im eigentlichsten Sinn zu einem Verbrennungsprozeß. Ueberdieß erzeugen sie Schärfe, Hautkrankheiten, Trockenheit und Steifigkeit der Fasern, künstliches Alter, Husten, Engbrüstigkeit und Lungenkrankheiten, Wassersucht, und was das schlimmste ist, eine schreckliche Abstumpfung des Gefühls, nicht allein im Physischen, sondern auch im Moralischen, woher es kommt, daß auf starke Brantweinstrinker zuletzt gar nichts mehr, weder physischer noch moralischer Reiz, wirkt. Die Folge ist, daß, wenn solche Unglückliche krank werden, sie selten zu retten sind, weil ihr an den stärksten Reiz gewöhnter Körper für keinen andern mehr Empfänglichkeit hat; und eben so geht es im Moralischen, weder für Ehre und Schande, noch für's Große, Schöne oder Gute hat eine solche Seele Sinn, sondern bloß und allein für Brantwein. Wir

kennen nichts, was den völligen Karakter der stumpfsinnigsten Brutalität im Menschen so erzeugen, und ihn dergestalt degradiren könnte, als der häufige fortgesetzte Genuß des Brantweins. Andere Laster lassen doch noch die Hoffnung der Besserung übrig, aber dieses verdirbt durch und durch und (eben wegen der dadurch zerstörten Empfänglichkeit) ohne alle Rettung. — Wir sollten glauben, diese Betrachtungen wären der Aufmerksamkeit jeder Obrigkeit würdig, um dem immer stärker einreissenden Genuß des Brantweins beym Volke mehr zu steuern, als, wie es so häufig geschieht, durch Vervielfältigung der Brantweinsladen und Brantweinsbrennereyen noch mehr zu befördern. Ein Staat, wo dies Laster allgemein wird, muß untergehen, denn Fleiß, Tugend, Menschlichkeit, Mäßigkeit und moralisches Gefühl, Eigenschaften, ohne die kein Staat bestehen kann, werden dadurch völlig vernichtet. Die Geschichte belehrt uns, daß bey wilden Nationen der Zeitpunkt der Einführung des Brantweins immer das Datum ihrer kürzern Lebensdauer, und ihrer Schwächung war, und daß dieses Geschenk sie den Europäern mehr unterjochte, als Schießpulver und Kanonen.

Man glaube ja nicht, daß man dadurch dem Schaden entgehen könne, wenn man milde und süß schmeckende Liqueurs oder täglich nur eine Wenigkeit trinkt. Jene schmeichelnden Liqueurs sind es bloß für die Zunge, im Magen verlieren sie jene Zuckertheile, die ihren wahren Karakter versteckten, und lassen ihr Feuer desto stärker wirken. Und das wenige, was man täglich trinkt, wirkt doch immer etwas, und, was noch übler ist, es bleibt nicht dabey, sondern macht immer mehr nothwendig. Freylich wer sich einmal an so etwas gewöhnt hat, darf nicht schnell abbrechen, und doch ist es bey dem allmähligen Abgewöhnen so leicht geschehen, daß man einmal in die vorige Menge wieder zurückfällt. Solchen möchten wir wohl die Methode, die schon einmal mit Nutzen gebraucht worden ist, empfehlen, in das gewöhnliche Schnapsgläschen täglich 5, 8 oder 10 Tropfen Siegellack zu tröpfeln; so bekommen sie täglich eben so viel Tropfen Brantwein weniger, und werden unvermerkt zu dem entscheidenden Moment gelangen, wo das Glas ganz von Siegellack voll, und also ihre Portion Brantwein = 0 ist. — In der Folge hievon noch ein mehreres.

Von der Diät und den Regeln, wie man essen und trinken soll.

Der Begriff der guten Diät ist etwas relativ; wir sehen, daß gerade die Menschen die ältesten wurden, die gewiß keine ausgesuchte, ängstliche Diät hielten, aber die sparsam lebten, und es ist eben ein Vorzug der menschlichen Natur, daß sie alle, auch die heterogensten Nahrungsmittel verarbeiten und sich verähnlichen kann, und nicht, wie die thierische, auf eine gewisse Klasse eingeschränkt ist. Es ist ausgemacht, daß ein Mensch, der natürlich, mehr im Freyen und in Bewegung lebt, sehr wenige Diätregeln braucht. Unsere künstliche Diät wird erst durch unser künstliches Leben nothwendig.

So viel ist gewiß, daß es nicht sowohl auf die Qualität, aber gar sehr auf die Quantität der Nahrungsmittel ankömmt, wenn wir auf Verlängerung des Lebens sehen.

Man kann mit Wahrheit behaupten, daß der größte Theil der Menschen viel mehr ißt, als er

nöthig hat *), und schon in der Kindheit wird uns durch das gewaltsame Hinunterstopfen und Ueberfüttern der natürliche Sinn genommen, zu wissen, wenn wir satt sind.

Wir werden also hier nur solche Regeln in Absicht aufs Essen und Trinken geben, die allgemein gültig sind, und von denen wir überzeugt sind, daß sie wesentlichen Einfluß auf Verlängerung des Lebens haben.

Nicht das, was wir essen, sondern das, was wir verdauen, kommt uns zu gute, und gereicht uns zur Nahrung. — Folglich, wer alt werden will, der esse langsam; denn schon im Munde müssen die Speisen den ersten Grad von Vorarbeitung und Verähnlichung erleiden. Dieß geschieht durch das gehörige Zerkauen und

*) Man kann mit weniger Nahrung leben und gesund seyn. Das neueste Beyspiel gab der tapfere Vertheidiger von Gibraltar, Elliot, welcher acht Tage der Belagerung hindurch von nichts als vier Loth Reiß täglich lebte. In südlichen Gegenden, im Orient, findet man diese Beyspiele häufiger, als in den nördlichen.

die Vermischung mit Speichel, welches beydes wir als ein Hauptstück des ganzen Restaurationsgeschäfts betrachten, und daher einen großen Werth zur Verlängerung des Lebens darauf legen; um so mehr, da nach mehreren Untersuchungen alle sehr alt Gewordene die Gewohnheit an sich hatten, langsam zu essen.

2. Es kömmt hiebey sehr viel auf gute Zähne an; daher gelegenheitlich etwas über die wichtige Frage: Wie soll man aber die Zähne erhalten?

Man verbinde immer einen gehörigen Genuß der Vegetabilien oder des Brodes mit dem Fleische: denn das Fleisch bleibt weit leichter zwischen den Zähnen hängen, fault, und greift die Zähne an. Man wird daher durchgängig finden, daß die Klassen von Menschen, die wenig oder gar kein Fleisch genießen, Bauern, Landbewohner, immer die besten Zähne haben, ungeachtet sie sie fast nie putzen. Aber es kann kein besseres Zahnpulver geben, als das Kauen eines Stücks schwarzen trocknen Brodes. Es ist daher für die Zähne eine sehr heilsame Gewohnheit, nach jeder Mahlzeit ein Brodrindchen langsam zu verkauen.

Man vermeide jeden plötzlichen Uebergang der Zähne aus einer heissen in eine kalte Temperatur, und umgekehrt. Denn der Ueberzug jedes Zahns ist glas- oder emailartig, und kann bey jedem solchen schnellen Wechsel leicht einen Sprung bekommen, in den sich die verdorbenen Theile hineinsetzen, und so den ersten Grund zur Corruption des Innern legen. Es ist daher am besten, nie zu heisse oder zu kalte Dinge in den Mund zu nehmen, am allerwenigsten während des Genusses von etwas Heissem, z. B. der warmen Suppe, kalt zu trinken.

Man kaue keinen Zucker, und vermeide auch Zuckergebacknes, was mit viel zähen, leimichten Theilen vermischt ist.

Sobald man den ersten angefressenen Zahn bemerkt, so lasse man ihn gleich herausnehmen, denn sonst steckt dieser die übrigen an.

Man spüle alle Morgen, insbesondere aber nach jeder Mahlzeit, die Zähne mit Wasser aus: denn dadurch werden die Ueberreste der Speisen weggenommen, die so gewöhnlich zwischen den Zähnen sitzen bleiben, und den Grund zu ihrem

Verderben legen. Sehr nützlich ist das Reiben, nicht sowohl der Zähne, als vielmehr des Zahnfleisches, wozu man sich einer etwas rauhen Zahnbürste bedienen kann: denn das Zahnfleisch wird dadurch fester, härter, wächst, und umschließt die Zähne besser, welches ungemein zur Erhaltung derselben dient.

Man wird bey gehöriger Beobachtung dieser Regeln selten ein Zahnpulver nöthig haben. Sollten aber die Zähne (wie dieß in der Natur manches Menschen liegt) geneigt seyn, immer mehr Schmutz (den sogenannten Weinstein) anzusetzen: so empfehlen wir folgendes ganz unschuldiges Mittel: 1 Loth roth Sandelholz, ein halbes Loth China, werden äußerst fein gepülvert und durch ein Haarsieb gestäubt, sodann 6 Tropfen Nelken- und eben so viel Bergamottöhl zugemischt, und damit die Zähne, besonders das Zahnfleisch, des Morgens abgerieben. Ist das Zahnfleisch schwammicht, blutend, scorbutisch, so setzt man noch ein halbes Quintel Alaun hinzu.

Fortsetzung der Regeln des Essens und Trinkens.

Man hüte sich ja, bey Tische nicht zu studieren, zu lesen, oder den Kopf anzustrengen. Dieser Zeitpunkt muß schlechterdings dem Magen heilig seyn. Es ist die Zeit seines Regiments, und die Seele darf nur in so fern ins Spiel kommen, als nöthig ist, ihn zu unterstützen. So ist z. B. das Lachen eines der größten Verdauungsmittel, das ich kenne, und die Gewohnheit unserer Vorfahren, dasselbe durch Leberreime und Lustigmacher bey Tische zu erregen, war auf sehr richtige medizinische Grundsätze gebaut. — Genug, man suche frohe nnd muntere Gesellschaft bey Tische zu haben. Was in Freuden und Scherz genossen wird, das giebt gewiß auch gutes und leichtes Blut.

Man mache sich nie unmittelbar nach der Mahlzeit starke Bewegung: denn dieses stört die Verdauung und Assimilation der Nahrungsmittel ganz erstaunlich. Am besten ist Stehen oder langsames Herumgehen. Die beste Zeit zur Bewegung ist vor Tisch, oder drey Stunden nach dem Essen.

Man esse nie so viel, daß man den Magen fülle. Am besten ist, man höre auf, ehe man noch übersättigt ist. Und immer muß die Quantität der Nahrung mit der körperlichen Arbeit im Verhältniß stehen; je weniger Arbeit, desto weniger Nahrung.

Man gewöhne sich an bestimmte Zeiten des Essens. Nichts ist nachtheiliger, als das beständige und unordentliche Essen den ganzen Tag über, und außer der Mahlzeit. Zur guten Verdauung gehört, daß der Magen ausdauet, d. h., daß er von Zeit zu Zeit leer wird, und damit sich nun seine Kräfte sowohl, als die zur Verdauung nöthigen Magensäfte sammeln, und den gehörigen Grad von Schärfe erlangen können. Nach solchen Pausen geht der Magen mit erneuerten Kräften an sein Werk, welchen Vortheil die verlieren, die unaufhörlich kauen. Daher auch Magenschwäche, ewige Verdauungsfehler, schlechte Säfte, ja bey Kindern die Dörrsucht die Folgen davon seyn können. Am schicklichsten scheint uns, eine Pause von 5 bis 6 Stunden zwischen jeder Mahlzeit zu lassen.

Man halte sich bey der Wahl der Speisen

immer mehr an die Vegetabilien. Fleischspeisen haben immer mehr Neigung zur Fäulniß, die Vegetabilien hingegen zur Säure und zur Verbesserung der Fäulniß, die unser beständiger nächster Feind ist. Ferner animalische Speisen haben immer mehr Reitzendes und Erhitzendes, hingegen Vegetabilien geben ein kühles mildes Blut; vermindern die innern Bewegungen, die Leibes- und Seelenreizbarkeit, und retardiren also wirklich die Lebens-Consumtion. Und endlich geben animalische Speisen viel mehr Blut und Nahrung, und erfordern also, wenn sie gut bekommen sollen, weit mehr Arbeit und körperliche Bewegung; außerdem wird man vollblütig. Sie sind also in dieser Rücksicht gar keine Nahrung für Gelehrte und Leute, die viel sitzen: denn solche Menschen brauchen keine so starke Restauration, wenig Ersatz von Substanz, sondern nur von den feinern Nahrungssäften, die zu den Geistesbeschäftigungen dienen. Am meisten vermeide man Fleisch im Sommer, und wenn Faulfieber grassiren. — Auch finden wir, daß nicht die Fleischesser, sondern die, die von Vegetabilien (Gemüse Obst, Körner und Milch) leben, das höchste Alter erreichten. — Baco erzehlt von einem 120jährigen Manne, der zeitlebens nichts anders als

Milch genossen hatte. Die Bramanen essen, vermöge ihrer Religion, nie etwas anders als Vegetabilien, und erreichen meist ein 100jähriges Alter. J. Wesley fieng in der Mitte seines Lebens an, gar kein Fleisch, sondern bloß Vegetabilien zu genießen, und ward 88 Jahre alt. Wollten doch die Herren, die bloß im Fleischgenusse Gesundheit und Stärke zu finden vermeynen, daran denken, daß die Bewohner der Schweizeralpen fast nichts als Brod, Milch und Käse genießen, und was sind es für rüstige und kraftvolle Menschen!

Uiber das Abendessen.

Man esse Abends nie viel, wenig oder gar kein Fleisch, am besten kalt, und einige Stunden vor dem Schlafengehen. Für junge und vollblütige Leute habe ich nichts zuträglicher zum Abendessen gefunden, als Obst mit etwas gut ausgebacknem Brod. Im Winter besonders Aepfel, die einen vorzüglich ruhigen und leichten Schlaf geben, und bey sitzender Lebensart zugleich den Vorzug haben, den Leib gehörig zu öffnen.

Soll man während dem Essen trinken?

Man versäume nicht das nöthige Trinken. Es geschieht häufig, daß man durch Unachtsamkeit auf die Erinnerungen der Natur zuletzt das Trinken ganz verlernt, und nun gar nicht mehr von der Natur erinnert wird, welches eine Hauptursache der Trockenheit, Verstopfung des Unterleibes, und einer Menge von Krankheiten ist, die man so häufig bey Gelehrten und sitzenden Frauenzimmern findet. Aber man merke: Nicht unter dem Essen ist die beste Zeit zum Trinken; denn dadurch wird der Magensaft zu sehr verdünnt, und die Kraft des Magens geschwächt, sondern nach Tische, etwa eine Stunde nachher.

Welches ist für die Gesundheit das beste Getränk?

Das beste Getränk ist Wasser, dieses gewöhnlich so verachtete, ja von manchen für schädlich gehaltene Getränk. — Wir tragen kein Bedenken, es für ein großes Mittel zur Verlängerung des Lebens zu erklären. Man höre, was der verehrungswürdige Greis, der Hr. General-Chyrurgus Thedens, sagt, der sein nun mehr als

80jähriges Leben hauptsächlich dem täglichen Genuß von 7 bis 8 Quart (20 bis 24 Pfund) frischen Wassers zuschreibt, den er nun seit mehr als 40 Jahren macht. Er war zwischen dem 30. und 40sten Jahre der ärgste Hypochondrist, bisweilen bis zur tiefsten Melancholie, litt am Herzklopfen, Unverdaulichkeiten, und glaubte, nicht noch ein halbes Jahr leben zu können. Aber von der Zeit an, daß er diese Wasserdiät anfieng, verloren sich alle die Zufälle, und er ist in der spätern Hälfte seines Lebens weit gesünder, als in der frühern, und völlig frey von Hypochondrie. — Aber die Hauptsache ist, es muß frisch (d. h., aus Quellen, nicht aus offenen Brunnen, frisch geschöpft, und gehörig verstopft) seyn: denn jedes Brunnenwasser hat so gut, wie die mineralischen, seinen Brunnengeist (fixe Luft), wodurch es eben verdaulich und stärkend wird. — Reines und frisches Wasser hat folgende wesentliche Vorzüge, die uns gewiß Respect dafür einflößen können:

Das Element des Wassers ist das größte, ja einzige Verdünnungsmittel in der Natur. — Es ist durch seine Kälte und fixe Luft ein vortreffliches Belebungs- und Stärkungsmittel für den

Magen und die Nerven. — Es ist ein herrliches Galle und Fäulniß tilgendes Mittel, wegen der vielen fixen Luft und der salzigten Bestandtheile, die es enthält. — Es befördert die Verdauung und alle Absonderungen des Körpers. Ohne Wasser existirt keine Excretion. — Da nach den neuen Erfahrungen Sauerstoff ein Bestandtheil des Wassers ist, so trinken wir wirklich neuen Lebensreiz, indem wir Wasser trinken.

Von dem Genuß der Suppen.

Auch kann ich hier unmöglich unterlassen, wieder einmahl etwas zum Besten der Suppen (der flüssigen Nahrung) zu sagen, nachdem es seit einiger Zeit Mode geworden ist, ihnen nichts als Böses nachzusagen.

Ein mäßiger Genuß von Suppen schadet zuverlässig nicht; es ist sonderbar, sich davon so große Erschlaffung des Magens zu träumen. Wird denn nicht alles Getränk, wenn wir es auch kalt zu uns nehmen, in wenig Minuten warme Suppe im Magen, und befindet sich dann der Magen nicht den ganzen Tag in der natürlichen Temperatur einer warmen Suppe? Nur hüte man sich,

sie heiß, oder in zu großer Menge auf einmahl, oder zu wässericht zu genießen. Aber sie hat auch große Vortheile: sie ersetzt das Getränk, besonders bey Gelehrten, Frauenzimmern und allen denen, welche, außer bey Tisch, wenig oder gar nicht trinken, und die, wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel zu wenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen; wobey noch das zu bemerken ist, daß das Flüssige, in Suppengestalt genossen, sich weit besser und schneller unsern Säften beymischt, als wenn es kalt und roh getrunken wird. Eben deßwegen ist nun auch Suppe ein großes Verhütungsmittel der Trockenheit und Rigidität des Körpers, und daher für trockne Naturen und im Alter die beste Art der Nahrung. Je älter der Mensch wird, desto mehr muß er von Suppe leben. Ja selbst die Dienste eines Arzneymittels vertreten sie. Nach Erkältungen, bey nervichten oder Magenkopfweh, bey Koliken uud manchen Arten von Magenkrämpfen, ist warme Suppe das beste Mittel. Auch wird es zum Beweise des Nutzens und wenigstens der Unschädlichkeit der Suppen dienen, wenn ich sage, daß unsere Vorfahren, die gewiß stärker waren, als wir, und die Bauern, die es noch sind, viel Suppe genießen, und daß alle alte Leute, die

ich kennen gelernt habe, große Freunde der Suppe waren.

Werth des Biers.

Das Bier ist als Ersatz des Wassers zu benutzen in Gegenden, die kein gutes Wasser haben, oder für Menschen, die einen zu schwachen Magen, Neigung zur Hartleibigkeit, oder einen erschöpften, nahrungslosen Körper haben. Doch muß es gut bereitet, und gut gewartet seyn, d. h., einen gehörigen Antheil Malz und Hopfen haben (das erste giebt ihm die nährenden, das zweyte die Magenstärkenden und Verdauung befördernden Theile), gehörig ausgähren, und auf Flaschen abgefüllt werden, damit es auch Geist behalte. Die Kennzeichen eines guten Bieres sind: Es ist hell, nicht trübe oder dick, und hat obenauf keinen dicken gelben, sondern einen leichten, weissen und dünnen Schaum.

Gebrauch des Weins.

Der Wein erfreut des Menschen Herz, aber er ist keineswegs eine Nothwendigkeit zum

langen Leben; denn diejenigen sind am ältesten geworden, die ihn nicht tranken. Ja er kann als ein reizendes, die Lebens-Consumtion beschleunigendes Mittel das Leben sehr verkürzen, wenn er häufig und in zu großer Menge getrunken wird. Wenn er daher nicht schaden, und ein Freund des Lebens werden soll, so muß man ihn nicht täglich, und nie im Uebermaß trinken; je jünger man ist, desto weniger, je älter, desto mehr. Am besten, wenn man den Wein als Würze des Lebens betrachtet und benützt, und ihn nur auf die Tage der Freude und Erholung, auf die Belebung eines freundschaftlichen Zirkels verspart.

Aber ums Himmels Willen! Sie zittern und beben über die schwere Buße, die Ihnen hier aufgelegt wird. Sie fürchten schon in einigen Jahren zu sterben, weil Sie diese Gebothe schon so oft übertreten haben. Lassen Sie Sich indessen nicht Angst seyn; wir sind schon zufrieden, wenn Sie hier in Wien und in andern Hauptstädten die Hälfte befolgen. Um Sie aber wieder aufzuheitern, sollen Ihnen hier gleich sehr delikate Sachen aufgetischt werden, die Sie Sich größten-

theils Selbst zubereiten können. Genießen Sie dieselben mäßig und zur gehörigen Zeit — Sie werden doch alt werden.

Verschiedene Sulzen, Eingesottenen und Gelléen, welche man auf Spaziergängen selbst verfertigen kann.

Der Schadoo.

Nimm auf ein Seitel guten Wein 10 Eydotter, ein gutes Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, eine ganze Limonien = Schaale; dieses alles gieb in einen sehr reinen Hafen, sprudle es gut durcheinander, setze es zu einer Gluth, und sprudle es, bis es zu steigen und dick zu werden anfängt, gieb es in einen Becher oder auf eine Schüssel, sie wird auch über den Pudding gegeben.

Limoniensulze.

Nimm 10 Stück saftige Limonien, reibe von vieren die Schaale mit Zucker ab, hernach seihe es durch ein Haarsieb, gieb den auf Limonien geriebenen Zucker hinein, und, wenn die Sulze nicht süß genug ist, so gieb einen andern Zucker hinein; hernach nimm ein halbes Seitel Milch, und gieß die Hälfte unter die Sulze, und laß es eine Weile stehen, bis die Milch zum Topfen wird; nimm sodann eine dicke Servjette, gieß die Sulze darauf, und laß es schön langsam durchseihen. Hernach gieb 2 Loth feine ausgelöste Hausenblasen darunter, mische sie mit einem Silberlöffel wohl untereinander, gieß sie in die gehörige Sulzschaalen, und laß es auf dem Eise oder sonst einem kalten Orte sulzen.

Gesulzter italiänischer Salat.

Man nimmt Essig, Wein und Wasser, vom Essig mehr, ganzes Gewürz, Nägerl, Zimmet, Pfeffer, Ingber, ganze Limonienschaalen, Kudelkraut und Lorbeerblätter; dieses läßt man sieden, hernach löset man Hausenblase auf, und gibt sol-

che auch hinein. Man probiret vorher, ob es sich sulzet; alsdann gießt man die Hälfte in den Model. Wenn sich das gesulzet hat, giebt man italiänischen Salat darauf, jedoch ohne Essig und Oehl, und die übrige Sulze darüber. Einen Karpfen oder andern Fisch kann man auch so sulzen; man siedet ihn vorher blau ab, und legt ihn in die Sulze.

Gesulzte Milch.

Man läßt eine Maaß Rahm sieden, davon giebt man etwas in einen Hafen; wenn es kühl ist, schlägt man 4 ganze Eyer und von 8 das Klare daran, und machet es mit Zucker sehr süß. Man gießt den übrigen Rahm hinein, und rührt es wohl untereinander, setzet es so lange auf eine Gluth, bis es dick wird; man muß es aber beständig rühren, damit es nicht anbrenne oder bröcklich werde. Nun sprudelt man es gut ab, gießt es in eine Schaale, läßt es sulzen, und bestreuet es mit gehackten Pistazien.

Die gestockte Milch.

Auf ein Seitel Rahm nimmt man 8 ganze

Eyer und einen Dotter, Zucker, so viel genug ist, und Limonienschaalen darauf gerieben. Man sprudelt es in einem Hafen gut ab, setzet es mit dem Hafen in siedendes Wasser, und läßt es 3/4 Stunden stehen, gießt es alsdann in die Schaale, streuet Zucker darauf, und bräunet es mit einer heissen Schaufel.

Gefäumter Schnee in Milch.

In einer Rein läßt man eine halbe Maaß Milch sieden, dann schlägt man einen festen Schnee von Eyerklar, und wenn die Milch siedet, legt man den Schnee Löffelweis, so viel Platz hat, hinein, man läßt ihn aufsieden, kehret ihn um, und giebt ihn auf eine Schüssel, Zucker und Zimmet darauf. Den übrigen Schnee kochet man ein, wie den ersten, und giebt ihn mit kleingeschnittenen Pistazien bestreuet auf die Tafel.

Kreme von Kaffee.

Es wird mit zuckersüßen Rahm gesotten, ein halbes viertel Pfund Kaffee schön braun gebrennt, und man wirft ihn in den Rahm; man decket es zu,

läßt es kalt werden, und schlägt es durch, daß der Kaffee zurückbleibt.

Limonienmilch.

Man nimmt eine Maß Milch, das Gelbe von 12 Eyern, die von einer Limonie abgeriebene Schale und etwas Zucker, und sprudelt dieses kalt zusammen. Alsdann setzet man es auf ein Kohlenfeuer, sprudelt es aber beständig. Wenn es anfängt zu kochen, so thut man es in eine Schüßel, bestreuet es mit klein geschnittenen Pistazien, und läßt es kalt werden.

Eyweißmilch.

Man nimmt das Weiße von 12 Eyern, welches man von der Limonienmilch erhalten, und sprudelt es in eine Maß kalte Milch mit ein wenig Zucker. Dieses setzt man auf ein gelindes Kohlenfeuer, und sprudelt es, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man es in eine Schüßel, schneidet abgeschälte Mandeln in länglichte Stücke, und streuet sie darüber.

Ein guter Schnee.

Man nimmt von 10 Eyern das Gelbe, Rosenwasser und klein gestossenen Zucker, rührt dieß in eine halbe Maß Milch, setzet es in einen Kessel auf das Feuer, daß es stark heiß und etwas dick wird. Es muß immer gerührt, und alsdann in eine Schüßel gethan werden. Zu dem Weißen von 10 Eyern nimmt man eine halbe Maß Milch, setzet es auf das Feuer, daß sie anfängt zu kochen. Hierauf nimmt man auch Zucker und Rosenwasser, klopfet es recht stark mit einem Besenreiser mit dem Eyerklar, thut es in die gekochte Milch, und läßt es noch einmal aufkochen: es muß aber immer geschlagen werden, bis es dick genug ist, worauf man einen Löffel nimmt, und den Schnee um das Gelbe her auf den Rand herumlegt. Alsdann wäscht man kleine Zibeben, kochet sie etwas auf, und streuet sie auf das Essen. Hierauf setzet man es in den Keller, und bestreuet es, ehe es gegessen wird, mit Zucker und Zimmet. Die Masse ist zu einer grossen Schüßel. Will man nur eine kleine haben, so kann man ein Seitl Milch und 6 Eyer nehmen.

Eyerschaum.

Man nimmt 6 bis 8 Eyer, scheidet das Weisse von dem Gelben, und schlägt es so lange, bis es Schaum wird. Alsdann läßt man Milch kochen, thut etwas Schaum löffelweis in dieselbe, nimmt ihn heraus, legt wieder andern hinein, und fährt so fort. Alsdann rühret man das Gelbe in die Milch, schüttet solches auf eine Schüßel, leget den Schaum darüber, und bestreuet es mit Zucker und Zimmet.

Schnee von Sago.

Man wäscht ein Pfund Sago etlichemal im Wasser, kocht es hernach mit Milch, einem ganzen Stück Zimmet, Zitronenschale und einem Stück Zucker zu einem dicken Brey, so lange, bis der Sago ganz aufgeschwollen ist, thut denselben in eine grosse Form oder Theetasse, und richtet ihn, wenn er kalt wird, auf eine Schüßel an. Die Brühe darüber muß auch kalt seyn, und wird von Milch, Zucker und Zitronenschale gemacht, durchgekocht, und mit dem Gelben von 10 Eyern ab-

gezogen; wenn sie kalt ist, thut man etwas von Orangewasser hinzu, und richtet es über den Sago an.

Kaffeemus.

Man kocht Kaffee recht dick, klärt ihn ab, und quirlt ihn in 1/2 Maß Wasser oder Milch, wozu 12 Eyer kommen. Alles wird kalt eingequirlt. Wenn es über dem Feuer zu steigen anfängt, wird es in eine Schüßel gegossen, und kalt mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Chokolademus.

Man thut in 1/2 Maß Milch so viel Chokolade, daß sie dick wird, dazu quirlt man 12 Eyer (alles kalt) und setzt es aufs Feuer; es muß aber beständig gerührt werden. Wenn es anfängt zu steigen, schüttet man es in eine Schüßel, und kalt bestreuet man es mit Zucker und Zimmet. Man kann statt der Milch auch Wasser nehmen.

Getränke für den Sommer, durch deren Selbstverfertigung viel erspart wird.

Limonade.

Man preßt den Saft aus 4 Dutzend Limonien, welches ohngefähr eine Maß giebt. Diesen Saft gießt man durch ein feines Haarsieb, damit nichts Dickes in demselben zurückbleibt; nimmt alsdann 3 Pfund Zucker, und die Schalen von 12 Limonien, welche man dünn abgeschält, und thut beydes in einen Steinkrug. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, und in den Saft gethan. Die Limonienschalen werden etliche Mahl durchgeschnitten. Hierauf wird der Krug in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, und mit einem schweren Eisen beschwert, daß er nicht umfällt. Das Wasser muß beständig kochen. Sobald der Saft zu kochen anfängt, wird er abgenommen, und durch ein Tuch filtrirt; dann wird er auf Bouteillen gefüllt, fest verstopft, mit einer

Blase verbunden, und in den Keller gelegt. Diese Limonade hält sich ein ganzes Jahr. Wenn man davon trinken will, so gießt man unter ein Glas Wasser so viel Limonad, daß es angenehm davon schmeckt.

Orsade oder Mandelmilch.

Auf eine Maß Orsade nimmt man 4 Loth süße, und 2 Loth bittere Mandeln. Die Mandeln werden abgezogen, und in einen Mörser ganz klein gestossen; hierauf wird eine Maß Wasser und 8 Loth Zucker dazu gethan, und alles wohl unter einander gerieben. Alsdann nimmt man die Orsade heraus, läßt dieselbe durch ein Tuch laufen, füllet sie auf eine Bouteille, und setzt sie in Eis oder in den Keller, daß sie recht kalt wird, und so ist sie fertig.

Silipup.

Man nimmt ein Seitl Rahm, eine halbe Maß guten Wein, 1/4 Pfund fein gestossenen Zucker, und von 6 Limonien die abgeriebenen Scha-

ken, auch drückt man den Saft von den Limonien dazu, aber so sorgfältig, daß kein Korn hinein falle. Dieses wird zusammen so lange gerührt, bis es ein starker Schaum wird, welcher alsdann in Tassen oder Weingläser gethan wird. Wenn der Schaum recht stark gerührt wird, so fällt er in etlichen Stunden nicht; wenn man einige Gläser abgenommen, rührt man immer fort. Es ist dieses ein sehr kühlender Trank, der aber auch, wenn er recht kalt seyn soll, an einem kalten Orte zubereitet werdrn muß.

Ein Getränk anstatt dem theuern Kaffe.

Man brennt 3/4 Pfund Rockenmehl so lange, bis er die Farbe vom Kaffe hat, jedoch von einem, der nicht stark gebrannt ist. Auf diese Art brennt man auch 1/2 Pf. Reis, schält 1/2 Pf. Mandel im warmen Wasser, trocknet sie wieder auf Papier, und brennt sie wie Kaffe, stößt sie und den Reiß besonders fein, siebt sie so fein als möglich durch ein Budersieb, vermenget sie mit dem gebrannten Mehl, und thut etwas gestossenen Zimmet, Nägerl und Zucker dazu. Dann wird es wie Kaffe gekocht und getrunken. Wenn

man es in Milch kocht, nimmt man etwas mehr von der Masse, und rührt es mit einem Ey ab.

Getränke für den Winter.

Kittenwein.

Man reibt 20 bis 30 Stück Kütten auf der Reibe mit der Schale ganz klein, und läßt sie in einer Rein 3 Tage stehen. Hierauf drücket man den Saft durch ein Tuch, und mißt ihn. Auf eine Maß Saft nimmt man 1/2 Viertl Pfund Kanarienzucker. Man setzt nämlich den Saft erst auf Kohlenfeuer, und läßt ihn 1/2 Stunde kochen; dann thut man den Zucker dazu, läßt beydes noch 1/4 Stunde kochen, und schäumt es recht rein ab. Alsdann nimmt man auf jede Maß Saft 1/4 Maß weissen Wein, und läßt es, wenn es wohl durcheinander gerührt ist, durch ein Löschpapier vermittelst eines Filtrirtrichters in die Bouteillen laufen. Wenn die Kütten mit weissem Wein abgezogen werden, so ist dieses ein sehr gesunder Wein; wer aber hitzige Sachen liebt, kann

sie mit Brandwein abziehen, in welchem Fall es ein sehr hitziges Getränk ist.

Himbeerwein.

Man pflückt recht gute reife Himbeere von den Stielen, und drückt sie durch ein Tuch oder Haarsieb; den klaren Saft thut man in eine Bouteille, und wirrft ein Stück Zucker darein. Alsdann bindet man sie mit einem Löschpapier zu, setzt sie 5 Tage an die Sonne, und läßt sie destilliren (etwas mit mehr Gefahr, den Saft zu verderben, kann man die Destillation auch von Ferne auf dem Feuerheerd vornehmen.) Dann setzt man die Bouteille an einen kühlen Ort, und klärt den Saft alle 2 Tage durch ein Haarsieb, bis er recht klar ist, und nicht mehr gähret. Dann verstopft man die Bouteille fest, und setzt sie in den Keller. Sehr lang hält sich dieser Wein nicht, und man muß Acht geben, daß der Saft im Anfang nicht sauer wird.

Limonienwein.

Zu einem Fäßchen von 8 Maß, welches aber recht rein seyn muß, nimmt man 10 Limonien, schält die gelbe Schale recht fein ab, und thut sie in das Faß, welches man mit Gewür einschlag ausbrennen kann. Dann thut man 2 Hände voll Spänne von Haselholz dazu, und ein Pfund feinen Zucker. Den Zucker stößt man recht fein, thut ihn in ein grosses Glas, gießt guten alten weißen Franzwein darauf, und immer aus einem Glase in das andere bis der Zucker klar ist; da man ihn dann zu den Limonienschalen gießt, und das Faß mit gutem alten Wein anfüllt. Wenn man Wein davon abzapft, kann man immer von neuem Wein wieder nachfüllen, bis sich der Limoniengeschmack verliert. Man kann auch den Limonienwein auf folgende Art machen. Man schälet von Limonien das Gelbe dünn ab, schneidet sie in kleine Stücke, thut diese in einen irdenen Topf, gießt 2 Maß guten weißen Wein darauf, und giebt etwas gebrochenen Zimmet dazu; setzt sodann diesen Limonienwein zugedeckt auf den Ofen, und gießt ihn den folgenden Tag durch ein Tuch, so kann man denselben unter andern Wein mischen. Will

man ihn süß haben, kocht man ein Pfund Zucker, schäumt es rein ab, gießt es darunter, und füllet es, wenn man es durchgegossen, auf Bouteillen.

Malvasier.

Man nimmt guten geläuterten Honig, so viel man will, und thut denselben in einen irdenen glasirten Topf, den man mit einem Deckel versieht, und recht verklebt, daß kein Dampf heraus kann. Derselbe wird in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, wo er so lange stehen muß, bis der Honig wie Oehl ist: alsdann gießet man in einen verzinnten Kessel klares Brunnenwasser, und mißt mit einem Stabe die Höhe des Wassers, damit man sieht, wie weit der Kessel leer bleibt. Unter dieses Wasser thut man die Hälfte des zubereiteten Honigs, rührt es recht untereinander, und läßt es auf Kohlen bey fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so hoch in dem Kessel ist, als das Wasser gewesen. Hierauf läßt man es verkühlen, und gießt es in ein Weinfaß, in welchem vorher guter Wein gewesen. Unter 30 Maß von diesem abgekochten Honigwasser gießt man eine Maß abgekochtes Ho-

pfenwasser, und eine Maß starken Wein, in welches ein wenig Weinsteinsalz und ein Seitl Germ gethan ist. Dieses giebt dem Malvasier die Stärke, und er fangt dadurch an zu kochen. Das Faß muß alsdann in die Sonne oder in eine warme Stube gesetzt werden, bis es völlig ausgegohren, worauf das Faß recht gut zugespundet wird. Wenn man den Malvasier auffüllen will, so muß es mit Meth geschehen, wovon ich in der Folge noch Vorschriften geben werde. Dieser Malvasier ist in 3 Wochen gut, und wird durch das Alter noch schöner. Man kann ihn auch an Suppen und Kaltschalen gebrauchen.

Citri.

Man schneidet von 6 Limonien die Schalen, thut es mit 4 Maß Kornbranntwein in eine große gläserne Bouteille, in der man es etliche Tage stehen läßt, daß die Kraft ausziehet, worauf es in einen kupfernen Kessel abgezogen wird. Alsdann nimmt man eine Maß Wasser, nnd 2 Pfund feinen Zucker, kocht es, bis dieser recht klar ist (man muß es fleißig abschäumen) und gießt es unter dem abgezogenen Citri. Es giebt dieses dem-

selben seine Annehmlichkeit. Man schneidet noch von 3 Limonien die Schalen ab, thut sie zu demselben, und läßt ihn so 14 Tage stehen, so bekommt er eine gelbe Farbe. Alsdann wird er auf kleine Bouteillen gefüllt, und zum Gebrauche verwahrt.

Guter Meth.

Man nimmt auf eine Maß guten weißen Honig 6 Maß klares Brunnenwasser, und läßt es unter beständigem Abschäumen so lange kochen, bis es wieder so dick als Honig wird; alsdann läßt man es kalt werden. Dann kocht man ihn noch einmal mit eben so vielem klaren Wasser, bis er ein Ey nur kaum noch trägt, gießt ihn alsdann noch warm in ein Fäßchen, und thut Germ dazu. Wenn er gut gegohren, so gießt man auf einen Eymer Meth ein Pfund Weinstein, wodurch sich die Germ völlig von dem Meth scheidet, und ihn recht dauerhaft macht. Man nimmt darnach ein Loth Nägerl, ein Loth Zimmet, und ein Quentchen Ingwer, bindet alles in ein Säckchen, thut einen reinen Kieselstein hinein, daß er untersinkt, hänget es in den Meth, und läßt diesen so stehen, bis er gegohren hat, worauf er

zugebundet wird, bis man ihn trinken will. In 4 Wochen ist er klar, allein er wird durch die Zeit, daß er liegt, noch besser; man kann ihn auch durch Most oder Obstsaft verschönern.

Birnmeth.

Es wird der Saft aus überreifen saftigen Birnen, nachdem sie geschält, zerschnitten, und klein gestampft worden, durch einen reinen Sack gepreßt, dann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt ihn über ein helles Feuer, schäumt ihn einigemal ab, und läßt ihn unter stätem Umrühren recht dick werden. Endlich thut man ihn in ein Geschirr, läßt ihn auskühlen, und setzt ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse. Man kann ihn theils zum trinken, theils zu Brühen über das Essen brauchen.

Punsch zu machen.

Zu 3 Maß recht schönen Punsch, muß man haben: 1/4 Pfund feingestoßnen Zucker von 8 Zitronen den Saft, von 4 die gelbe Schale auf

Zucker abgerieben, eine gute Maß gekochtes Theewasser, und eine halbe Bouteille Rack, die Zitronen werden mit einer Presse ausgepreßt, und durch ein Sieb in den Punschnapf gegossen. Der Zucker wird auf Zitronen abgerieben, welcher nebst dem übrigen Zucker dazu kommt; dann wird der Thee und Rack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Man rührt dieß alles wohl durcheinander, und läßt es eine Weile stehen. Man kann auch das Wasser weglassen, und lauter Thee zugießen. Will man weniger Punsch machen, so nimmt man nach Verhältniß von jeder Ingredienz weniger.

Die zwey gewöhnlichen Frühstücke.

Kaffee zu kochen.

Der schön braun gebrannte und gemahlne Kaffee wird in die Kanne nebst ein wenig Hirschhorn gethan, kochendes Wasser darauf gegossen und auf Kohlenfeuer gesetzt: man läßt ihn etliche Mahl aufkochen, dann setzen, und endlich klärt man ihn

ab in eine andere mit kochenden Wasser ausgespülte Kanne, die über Kohlen gesetzt wird, damit der Kaffee kochend bleibt. Auf ein Loth guten Kaffee rechnet man 3 Tassen Wasser, wenn man Zichorien dazu nimmt, so rechnet man auf 3 Quintchen Kaffee ein Quintchen Zichorien, und der Kaffee wird eben so gut, als von ein und 1/2 puren Kaffee.

Wasser - Chocolade.

Man rechnet insgemein, wenn dieses Getränk gut und stark werden soll auf 10 Tassen 1 Pfund Chokolade, gießt Wasser, welches nach der bestimmten Zahl der Tassen abgemessen seyn, muß, in eine Kanne, und wirft die Chokolade ganz oder auch zerriben hinein. Sobald sie über den Kohlen geschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chokolade, setzt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt sie gut mit dem Quirl um, man darf sie aber, wenn der Eydotter darin ist nicht kochen lassen. Auf 2 Tassen nimmt man auch 2 Eydotter, aber ja nichts vom Weißen.

Schwelgen wir im Essen mehr, als unsere Voraͤltern?

Alles schreyet und lärmet über die üppigen Zeiten. Man glaubt, es sey der Luxus mit den Tafeln auf das höchste gestiegen. Besonders jene, die nicht so glücklich leben, als wie Oesterreicher, jene, denen ihr unfruchtbares Land, der Mangel an Industrie, und die mindere Sorgfalt ihrer Regierungen wenigere Gelegenheiten zum Gewinn, als auch zu Ausgaben darbierthen, bürden uns aus Neid übermäßigen Genuß auf. Untersuchen wir aber nur mit einem Blicke, was unsere Vorväter thaten, und wir werden in einem ganz andern, weit schönern Lichte erscheinen.

Schon zu Karls des Großen Zeiten bestanden die wichtigsten Vergnügen der Edlen und Freyen in Gastmahlen. Die Kochkunst war nicht die beste; aber die Speisen waren weit zahlreicher und stärker. Die Vorsteher der Gemeinden mußten damalen an die landesfürstlichen Abgeordneten folgende Neturalien abliefern: weiß Brod, Wein

Bier, Spek, Fleisch, Schweine, Ferklein, Hämmel, Lämmer, Gänse, Fasanen, Hühner, Eyer, Fett, Honig, Essig, Pfeffer, Münzen, Nägelein, Zimet, Datteln, Mandeln, Käße, Salz, Hülsenfrüchte, u. s. w. Wenn ein königlicher Gesandte reiste, so mußten ihm nebst den gewöhnlichen Schüsseln, Fasanen, Sardellen, Spanferkel, Pistazien, Mandeln, Gewürznelken, Datteln, u. d. gl. vorgesetzt werden.

Diese Uippigkeit verbreitete sich immer mehr unter den gemeinen Ständen, und man war in der Folge genöthiget, die strengsten Verbothe wegen den übermäßigen Gastereyen zu erlassen. Um das Jahr 1232 wurde zu Braunschweig durch den Rath daselbst bey großer Strafe verbothen, daß Niemand mehr Gäste als etwa zu sechzig Schüsseln haben soll. 1335 erließ der Stadtrath zu Berlin einen scharfen Befehl, daß auf einer Bürgerhochzeit den Gästen nicht mehr als fünf Gerüchte und vierzig Schüsseln gegeben, und zu einer Schüssel nicht mehr als zwey Personen gerechnet, den Bedienten und Auswärtern aber nur zehn Schüsseln, und den sechs verstatteten Spielleuten drey Schüsseln erlaubt seyn sollen. Von den Tafeln der Großen wollen wir nicht einmal erwähnen. Nur ein

einziges Beyspiel zur Probe. Im J. 1474 bewirthete der Graf und nachherige Herzog von Würtenberg bey seiner Vermählung mit einer mantuanischen Prinzessinn 14000 Gäste, die 165000 Laibe Brod, 4 Eimer Malvasier, 12 Eimer Rheinwein, und 500 Eimer Nekarwein aufzehrten. — So geht es heutiges Tages nicht zu!

Die wichtigste Periode der Schwelgerey im Essen war das vierzehnte Jahrhundert, wo selbst der deutsche Reichstag viele Gesetze gegen das nach dem damaligen Ausdruck genannte Banquetiren verfaßte. Es war kein Kindbett, keine Hochzeit, kein Begräbniß, wo nicht die schwelgendste Gastmahle gehalten. Daher auch in den Reichsgesetzen von 1497, 1530, 1548, uud 1668 auf das heftigste gegen diese Unmäßigkeit geeifert wird.

Die Geschichte zeigt also, daß man ehmalen viel mehr, und viel verschwenderischer in Deutschland gegessen habe. Uns gebührt lediglich das Verdienst, daß die Kochkunst weiter gekommen ist, und daß wir dasjenige, was unsere Väter unmäßiger und roher genoßen, mit mehr Geschmack, und doch einfacher zu gebrauchen wissen. Offen-

bar haben wir dabey gewonnen und verdienen keinen Vorwurf.

Trinken wir itzt mehr, als unsere Ahnen?

Von den ältesten Zeiten war der Hang zur Trunkenheit einer unserer Nationalzüge. Die ersten Deutschen hatten keinen eigenthümlichen Wein. Bier war daher ihr Lieblingstrank, und es konnte keine Zusammenkunft selbst in den wichtigsten Staatsangelegenheiten seyn, wo nicht tapfer gezecht wurde. „Sie konnten sich, sagt der berühmte Geschichtschreiber Tacitus, hierinn gar nicht mäßigen. Tag und Nacht hintereinander fortzutrinken war keine Schande."

Als der Wein nach Deutschland versetzt wurde, nahm die Begierde zum Trunk noch weit mehr zu. Der volle Humpen war den ächten Rittern der Morgengruß und Abendsegen. Frühzeitig mußten schon Gesetze gegen diese Mißbräuche gegeben werden, weil die wichtigsten Geschäfte oft in der Trunkenhet abgethan wurden.

So verordnete bereits Karl der Große, daß kein Graf betrunken zu Gericht sitzen, und keiner den andern zum Trinken zwingen soll. Wollte er den Bischöfen nach seinen eignen Ausdrücken einen frohen Tag machen, wollte er sie für geleistete Dienste recht belohnen, so beschrieb er Wein aus der Fremde. — Das Zutrinken, welches in den folgenden Zeiten außerordentlich über Hand nahm, mußte durch die strengsten Reichsgesetze verbothen werden. Beyspiele liefern die Reichsabschiede von 1495, 1500, 1512, und 1577, in welchem letztern sogar die geist- und weltlichen Churfürsten, Fürsten und Stände ermahnt wurden, für sich selbst das übermäßige Zutrinken zu meiden, und mit gutem Beyspiel vorzugehen. In eben diesem Gesetze wurde überdieß befohlen, daß alle Pfarrherrn und Prediger jeden Sonntag gegen die Trunkenheit auf den Kanzeln eifern sollen.

Die Trinker hatten ordentlich unter sich ihre eignen Gesetze, und man that sich auf die Ehre, Einen niedergetrunken zu haben viel zu gut. Ein Becher der zugetrunken wurde, mußte auf den letzten Tropfen geleert werden. Bey zahlreichen Gelagen soff man den Wein wie Wasser, und der Hausherr war

höchst mißvergnügt, wenn nicht wenigstens die meisten von seinen werthen Gästen um den vollen Gebrauch ihrer Sinne kamen, und unter den Tisch sanken. Selbst die Bewohner Deutschlands waren nach ihrer Trinkkunst eingetheilt. So wurden die Bayern, Franken, Schwaben, und Oberrheinländer nur neue Trinkländer genannt, indeß die Niederländer, Sachsen, die Mark der Ruhm behaupteten, uralte Trinkländer zu seyn. Mehrere Leute reisten von Zeit zu Zeit herum um das Kloster- oder Paterbier in allen benachbarten Gegenden verzehren zu helfen, und in Sachsen wurden Gesetze erlassen, daß bey einem Gastmahle nicht mehr als drey Arten von Wein gegeben werden sollten. — Es haben sich von diesen Zechgelagen auch noch mehrere Spuren erhalten, so z. B. tragen noch heut zu Tage einige Zünfte bey dem feyerlichen Aufzug an ihren Jahrtägen die Kandeln (zinnerne Krüge) in den Händen; andere führen einen sogenannten Willkomm (eine große zinnerne Kanne) mit sich, und das Zubringen beym Trinken ist dann mit den Worten: „Ich bringe dirs" noch in Uibung.

Sind wir nicht heutiges Tags dagegen schlechte Trinker? — Es ist aber, leider! ein anderer

übler Gebrauch eingerissen — das häufige Brandweintrinken, worüber wir bemerken müssen, daß diesen Trank unsere Vorfahrer sehr lange und glücklich entbehret haben, und daß damalige starke Wein und Biertrinken der Generation bey weitem nicht so schädlich war, als der heutige Genuß des Branntweins. Ein Beweis, wie wenig der Branntwein bekannt war, zeigt sich daraus, weil in den Reichspolizey-Gesetzen sehr vieles über Trinken, aber gar nichts über dieses Getränk verordnet würde.

Allein was soll an solchen Orten, wo kein Wein und Bier vorhanden oder beydes zu theuer ist, an diese Stelle gesetzt werden? — Der Gaumen will doch auch seinen Kizel haben. — Wir dächten, der Ingber, Pfeffer, getrocknete Kalmus, die Wachholderbeeren, der Tobak und tausend andere Sachen, welche in alten und neuen Zeiten uns einem gleichen Bedürfnüß gebauet wurden, könnten diese Stelle ersetzen.

Sollten nicht zwey Pfefferkörner mit einem Glase Wasser alle Morgen ein Gleiches verrichten und wäre es nicht bey dem immer steigenden

Preisen Zeit, auf Verfertigung guter einheimischer Kräuter-Extrakte zu denken?

Anekdoten und Skizzen.

Das Frühstück in England.

Die Frühstückzeit ist in England im Durchschnitte um 10 Uhr. Es würde nicht vollkommen seyn, wenn nicht eine Zeitung auf dem Tische dabey läge. Gemeiniglich findet man deren zwey in großen Häusern, ein Regierungs- und ein Oppositionsblatt. Mithin kann's nie an Stoff fehlen, eine kräftige Tasse Thee, gutes Brod und herrliche Butter mit Gesprächen zu würzen. Ein ächter Londner giebt einem keine taube Nuß für ein Frühstück ohne Zeitungen.

Der Thé Literaire zu Paris.

Der Thé Literaire ist eine auserlesene und allerliebste Vereinigung. Der dazu bestimmte Tag

ist der eptidi in jeder Dekade. Der Vereinigungsort sind zwey Sallons; der erstere ist ganz der Litteratur, Gelehrsamkeit und freundschaftlichen Unterhaltungen gewidmet. Es steht ein großer Tisch in diesem Sallon, auf welchem die neuesten gelehrten in- und ausländischen, besonders auch deutschen Journale, so wie auch neu erschienene in- und ausländische Werke für die Liebhaber zur Ansicht und zum Durchblättern zu Dienste liegen. Wenn interessante Kupferstiche oder ganze Werke erscheinen, so findet man sie auch gewöhnlich hier. So war im vorigen Jahre eine genaue Kopie der tabula isiaca, welche ganz eigens in Italien gezeichnet und auf die Nationalbibliothek war geschickt worden, in dem thé literaire exponirt. — In dem zweyten Sallon, der mehr als zweymahl so groß ist, als der erste, ist der eigentliche Versammlungsplatz derer, die sich nicht mit Gelehrsamkeit und Litteratur erfreuen wollen. Hier befinden sich die Frauenzimmer, und ein Fortepiano, eine Baßgeige, einige Violinen, und einige Sänger und Sängerinnen sind hinreichend, ein allerliebstes Konzert in diesem Saale zu bilden. Wenn die Tage lang und warm sind, so versammelt man sich meistens erst gegen und nach 9 Uhr Abends, und bleibt,

wenn man will, bis etwa um Mitternacht versammelt. Wenn erst einige Zeit Musik gemacht worden, so wird zum Schluß Thee und Punsch aufgetragen; übrigens ist die urbane Freyheit und Entfernung von aller steifen, verdrüßlichen Etiquette das, was diese Gesellschaft vorzüglich reizend macht. Die ganze Gesellschaft, die meistens aus 40 bis 50 Personen besteht, ist ganz freundschaftlich unter einander gemischt; alles geschieht mit dem größten Anstande und zugleich mit der größten Ungezwungenheit und Offenheit.

Weihnachts-Schmauß in London.

Am Weihnachtsfeste wird in London am besten geschmauset. Es werden eine fette Truthenne, gutes Rostbeef, Schinken und Rosinenpuddings, aber vor allen andern Mince pies angeschafft. Denn ohne leztere eine Christmesse hinzubringen, ist unmöglich. Diese Mince pies, oder Pateten, gehören zu den Widersprüchen der englischen Kochkunst. Die Engländerinnen kreuzigen und segnen sich, wenn sie von den zusammengesezten französischen Gerichten und Saucen hören; — weil der ächte Appetit des Landes

alles abweist, das nicht einfach ist. Nun sehe man aber, welch eine Mengerey die Mince pye ist. Wir wollen das Rezept dazu ganz hersetzen.

Recept der Mince pye.

Nehmt drey Pfunde vom besten Schweineschmalz, und schneidet und hackt es, so klein ihr könnt; nehmt 2 Pfund ausgekörnte große Rosinen, und hackt sie fein; eben so viel kleine Rosinen, wohl gelesen, gewaschen, abgerieben, und am Feuer getrocknet; schälet fünfzig der besten Borstapfer Aepfel (Pippins), nehmt die Kröbse heraus, viertelt sie, und hackt sie ganz klein; nehmt 1/2 Pfund des feinsten Zuckers, und stoßt ihn gut; 1/2 Loth Muskatenblüthen, 1/2 Loth Nelken, und 2 große Muskatennüsse, alle aufs feinste gestoßen; thut alles das zusammen in ein großes Gefäß, gießt ein Nößel Franzbranntwein und 1/2 Nößel Sect dazu, und dann mengt alles wohl untereinander. Wenn ihr dieß in einen Topf von Steingut thun wollt, so hält es sich 3 bis 4 Monathe; nur müßt ihr's gut zubinden. Wenn ihr nun Pasteten davon machen wollt, so nehmt eine Schüssel: etwas größer als ein Suppenteller, und überlegt sie mit einer ganz dünnen

Teigdecke, hierüber eine dünne Lage Fleisch, dann eine Lage dünne Citronenscheibchen, ferner eine Lage des oben beschriebenen Gemengsels, und endlich eine Lage dünner Appelsinenscheibchen, hierüber etwas Fleisch; drückt den Saft aus einer guten Pomeranze oder Citrone darauf, überlegt es dann mit einer Rinde, und backt es sorgfältig. Die Pasteten lassen sich sehr wohl essen, wenn sie kalt sind. Wenn ihr kleine Pastetchen machen wollt, so müßt ihr das Fleisch und das Eingemachte gehörig vermischen. So weit das Rezept!

Hat man auf dem Lande Freunde, so kommen von ihnen zur Weihnachtsfeyer Hasen, Truten und Schinken ein. Unter diesen Zurichtungen kommen die Söhne und Töchter aus den Boardingschools nach Hause, und ersetzen reichlich, was die magere Schulkost ihnen an Nahrung der Lebensgeister entzogen hatte, nachdem Vater und Mutter den schönen englischen und französischen Brief gelobt haben, in welchem, nach alter Sitte, zu nicht geringer Plage der Lehrer; die Kinder ihren Aeltern zu den herannahenden Feyertagen gratuliren, und den lang erwünschten Besuch ins liebe Heim anmelden. Wo keine Kinder sind, kommen eingeladene Freunde von nah und

fern, und halten sich eine Woche und länger im wirthbaren Hause auf. Wir können aus Erfahrung versichern, daß die englischen Familiengesellschaften nie angenehmer, als eben in dieser Zeit sind, uns ist es oft so vorgekommen, als ob die Britten alle ihre Gutmüthigkeit, Gefälligkeit und Freygebigkeit auf diese Zeit versparten. Man trinkt sich rascher zu, man scherzt offner, und man übertäubt die hier immer wiederhallende Politik mit bessern und aufheiternden Gesprächen.

Kaiser Rupert, der wahre Rheinweinverehrer.

Als nach Ruperts Erwählung die sämmtlichen Reichsstände Deutschlands aufgefordert wurden, dem neuen römischen Könige zu huldigen, trugen einige deutsche Reichsstädte, aus altdeutscher Redlichkeit, ein Bedenken, es zu thun, und wünschten, daß Wenzel sie zuvor der ihm geschwornen Treue entlassen möchte. Der Magistrat von Nürnberg schickte einige Abgeordnete nach Prag, und bot ihm für diese Erlaubnis zwanzigtausend Goldgulden; aber Wenzel gab ihnen zur Antwort: „Wenn ihr mir vier Fuder

Weins von Bacherach sendet, so sollt ihr entlassen seyn." — Dieser Wein war vorzüglich Wenzels Element. Als man ihm einst die Nachricht brachte, daß sein Schloß Wischerade beynahe ganz abgebrannt sey, war seine Frage: ob auch der Weinkeller Schaden gelitten hätte; und als er hörte, daß er erhalten sey, sagte er: „So mag meinetwegen noch kein Schloß abbrennen, wenn nur mein Rheinwein erhalten wird!"

Das Gastmahl der alten Deutschen.

Zu Anfang einer Mahlzeit wurden im Mittelalter Schauessen aufgestellt, und bestimmte Knaben mußten die Gäste einsweilen statt Essen und Trinken mit Singen unterhalten. Auf einmal öffnete sich die Thür, und die langen und breiten Tafeln waren von einem Ende zum andern mit Speisen besetzt. Die Damen pflegten bey solchen Feyerlichkeiten nicht mit dem Mannsvolke an einem Tische, sondern immer in einem abgesonderten Zimmer zu speisen, weil sich nicht selten unanständige Vorfälle ereigneten, wenn die Männer berauscht wurden. Auf die Damentafel wurde auch immer nur die Hälfte von Speisen gesetzt,

indem man es für unanständig hielt, daß Damen so hoch schmausen und trinken sollten, wie Männer. Bey großen Gastereyen mußten Narren und Possenreisser während der Tafel Spaß machen, auch wohl Komödien aufführen, so wie es allenfalls heutiges Tages noch bey Judenhochzeiten geschieht. Die großen Herren schickten sich zu solchen Gelegenheiten ihre Narren in der Livrée zu.

Näschereyen, Pastetenbäcker- und Fruchtladen der Londner.

Wenn man früh um 10 oder 11 Uhr ein paar Tassen Thee trinkt, und einen dünnen Schnitt Brod, oder sonst etwas dieser Art, das kaum einige Unzen wiegt, dazu ißt, so kann auch der genügsamste Magen nicht bis 6 Uhr Abends (der jetzt gewöhnlichen Mittagsmahlstunde der Londner vom ersten Tone) aushalten. Weil nun gewöhnlich in dieser Zeit alle Geschäfte abgethan, Besuche abgelegt, und neue Sachen besehen werden, so muß man den erinnernden Appetit außer dem Hause mit irgend einer Näscherey befriedigen. Wie viele Leute sich dieses zu Nutzen machen, siehet man aus der Menge von Naschladen.

Den ersten Rang verdienen die Pastry-cook shops. Man verdeutscht dieses unrecht: Conditors, oder Zuckerbäckers; es sind die Tausendkünstler, welche in Sachsen, namentlich in Dresden, Schweitzerbäcker heißen. Die großen Laden dieser Art sind gegen 1 Uhr in ihrer Vollkommenheit. Ein paar hundert Sorten von Bäckereyen, Vermischungen, Färbungen, Kuchen u. s. w. dampfen dann auf warmen Blechen. Hiernächst hat man alle Confituren, überzuckerte Körner, Eise, Liqueurs, Kraftsuppen, Cremes, und Molken. Oefters liegen auch zwey Zeitungsblätter da. Ob hier gleich das Meiste nur einen Penny, oder höchstens 2 Stüber kostet, so ist doch die Einnahme ungeheuer, und die Pastry-cooks werden, wenn sie wollen, in kurzer Zeit reich. Die Consumation dieser Näschereyen ist unglaublich. Jede Straße hat ihrer zwey bis drey, und wo die Leute stark hin- und hergehen, als im Strand, Oxfordstreet, Fleetstreet, Cheapside, Bondstreet, findet man einen solchen Laden im Durchschnitte aller 12 bis 16 Häuser.

Zunächst kommen in der Reihe die Frucht- oder Obstladen. Die vorzüglichsten ihrer Art sind in dem Quartiere von St. James's. Man kann

nichts Einladenderes sehen, als diese Oerter. Unter hundert Ananas, Orangen, Pflaumen, Trauben, Feigen, Prünellen, und Kirschen (ohne Rücksicht auf Jahrszeit), findet man hier vielleicht nur eine bis zwey ausgelesen. Man denke sich nun strotzende Schüsseln mit solchen erlesenenen Früchten der freywilligen und getriebenen Natur. Dazu rechne man große, spiegelblanke Fenster, die Zusammenstellung passender Farbeu, einen geschmackvollen Laden, zwey schöne, wohl gekleidete Aufwärtərinnen, aufgesteckte Blumensträuße, gute Gesellschaft, und — Zeitungen. Wo ist der junge Herr in London, der diesem allem widerstünde? Die Art, in diesen theuren Treibhäusern Früchte zu brechen, ist folgende. Der Ankömmling legt eine Guinee auf den Tisch, und ißt dann nach Belieben, was, und wie viel er will. Sich Silbergeld wieder herausgeben zu lassen, wäre klein, bürgerlich, ruppich, und hier viel zu genießen, wäre es noch mehr; ja die Natur der Sache erlaubt es nicht, und die artige Gesellschaft macht es unmöglich, so daß es schlimme Zeiten seyn müßten, wenn der Eigenthümer des Ladens nicht fünfzig vom Hundert einnähme.

Die große Welt der sparsamern Klasse be-

gnügt sich mit einer Fleischbrühsuppe bey den Zuckerbäckern, oder mit einem Glase Molken.

Wir wollen nun ein paar Stuffen herabrükken. Auch die folgenden Stände gehen zum Bastry-cook. Ehe wir fortfahren, bemerken wir eine Artigkeit in diesen letztern Laden, die man anderwärts, z. B. in Paris nur bey den Restaurateurs des ehemahligen Palais-Royal zu finden pflegte. Leute, die wohl angezogen sind, und sogenannte hübsche Leute, gehen an den Tisch des Ladens, setzen sich um die rauchenden Pastetchen, und essen wovon und wie viel sie wollen, ohne zu fordern, oder bemerkt zu werden. Beym Weggehen sagen sie: Ich habe das und das, und so viel genommen, oder sie geben auch wohl bloß ihr Geld hin, ohne ein Wort zu reden. Das höfliche Ladenmädchen nimmt es mit einer Verneigung, ohne auch nur zu zweifeln zu scheinen, an. Ich glaube, es fällt niemanden, selbst den wohl gekleideten Taschendieben, nicht ein, hier zu bevortheilen. Wem die großen Fruchtladen zu kostspielig sind, der geht in die Orangenladen.

Orangeladen, Austern und Garneelen der Londner.

Es ist unsäglich, wie viele Appelsinen in London verbraucht werden. Sie gehen nie aus, und werden, trotz ihrer Theurung, im Frühjahre immer gekauft. Es giebt ganze Waarenhäuser, die mit nichts als Orangen, Mandeln und Nüssen, das heißt, mit nichts als portugiesischem Obste gefüllt sind. Außerdem hat jeder Gemüseladen Orangen feil. Die häufigen schmutzigen Irländerinnen fahren ihre Orangen in Schubkarren umher, und alle Gassentische bieten sie aus. Von letzteren findet man Abends, am Ende von Holborn, nach der Citty zu, eine lange Reihe mit Papierlaternen erleuchtet, wo der schlechte Ausschuß von Appelsinen, die groß, aber hart und dickhäutig sind, dem Volke feilgeboten werden; daher die Londner Straßen fast immer mit Orangenschaalen und dem zertretenen Staube von Austerschaalen hin und wieder beworfen sind. Daß man sie in die Komödie mitnimmt, bloß um sich mit der Rinde ungezogene Freyheiten zu nehmen, wie ein Schriftsteller bemerkt, ist nur von vorigen Zeiten gegründet. Parterre und Gallerien füllen sich immer noch am Eingange die Taschen mit

Appelsinen; allein es ist jetzt etwas Seltenes, die Rinde herabwerfen zu sehen. Ueberhaupt ist es merkwürdig, wie seit 10 bis 15 Jahren der Londner Pöbel die öffentliche Anständigkeit beobachtet. Außer den strengen Gesetzen, die seit der französischen Revolution gemacht worden sind, ist die Polizey ganz umgeändert, und wird in etlichen Jahren der ehemahligen Pariser Polizey beykommen. Die Orangen werden etwas über halb reif in Lissabon und Oporto eingepackt; sie sind bloß in Papier eingeschlagen, und in Kasten, die ein bis zwey Hundert fassen, zusammen gelegt. Es bedarf keiner Erinnerung, daß der Unterschied zwischen den guten und schlechten Früchten sehr groß ist. In den oben erwähnten Frucht- oder Obstladen findet man nicht selten erlesene Appelsinen, wovon das Stück 7 bis 12 gute Groschen kostet.

Daß die gemeinen Londner die Austern roh und ohne alle Zuthat auf den Straßen von früh bis in die Nacht mit großem Appetit verschlucken, ist bekannt.

Eine gleichgesuchte Delikatesse des Volkes sind die Meelgarneelen, eine Art ganz kleiner, dünnschaaliger Krabben. Diese werden gekocht, und

maaßweise verkauft. Man sieht viele Leute ein solches Maaß in ihr Taschentuch nehmen, und so auf der Straße daran knorpeln, gerade so, wie junge Leute Obst naschen.

Die gemeinen Leute halten gleichfalls viel auf Molken und Quark, die in einem blechernen Gefäße zugleich feil geboten, und den mehresten Theil des Jahres über auf den Londner Straßen genossen werden.

Casinen.

Eine italiänische Anstalt, auf deutschen Boden verpflanzt. Es sind mehrere in verschiedenen Häusern angelegt. Sie sind ein Mittelding zwischen Wirthshaus, Trakteurhaus und Kaffeehaus, und dienen zur Unterhaltung und Bequemlichkeit für den Adel, für Fremde, für Offiziers, Beamten, Negozianten, Doktoren, Geistliche, kurz für jedermann, der Erziehung und Lebensart hat.

Das Casino wird um 8 Uhr Morgens geöffnet, bleibt den ganzen Tag über, und so lange in der Nacht offen, als sich Gesellschaft dort ein-

findet. Man kann daselbst frühstücken, zu Mittag und zu Nacht an einer runden Tafel zur gesetzten Stunde und um gesetzten Preis speisen. Zum Zeitvertreib sind Zeitungen, musikalische Instrumente und Musikalien, auch die erlaubten Spiele aller Art vorhanden. In den kälteren Monaten wird von Woche zu Woche Ball darin gegeben.

Wenn es geschlossenen Gesellschaften beliebt, auf ihre eigene Rechnung Ball, Musik, Pikenik, Spielgesellschaft, Tafel rc. zu geben, so finden sie dazu im Casino nach vorher gemachter Ankündigung Zeit, Raum, und die nöthigen Bequemlichkeiten.

Gasthöfe in Wien.

Die Gasthöfe oder Wirthshäuser in Wien sind für unsere Zeiten und eine solche Stadt eben nicht bequem und elegant.

Ein Reisender, welcher die größern Städte im Reiche, in der Schweiz, in Frankreich besucht, findet daselbst Gasthöfe, die auf den hübschesten Straßen und Plätzen jener Städte liegen,

welche bequeme Einfahrt, gute Treppen, und lichte Zimmer haben. Er findet in den Gasthöfen selbst einen Wirth im gehörigen Visitenanzug, der seine Sprachen spricht, der seinen Gast mit den Neuigkeiten des Tages unterhält, ihm die Anweisung giebt, was er in der Stadt Merkwürdiges zu besehen und zu besuchen hat, der bey Tische die Honneurs mit Anstand macht. Seine Gehülfen, die Kellner, sind junge, schlanke, hübsche Bursche, in modischen Frisuren, seidenen Strümpfen und Jäckchen, die ebenfalls fremde Sprachen besitzen, und ihre Gäste mit Komplimenten und Artigkeiten überhäufen.

Wohlan! derselbe Reisende geht nach Wien, und vermuthet, wie billig, in der Kaiserstadt noch bessere Gasthöfe zu finden. . . . Er lasse immerhin dem Postillion die Wahl, ihn irgendwo abzusetzen! er ist öfters in seinen Erwartungen getäuscht. Er ist in einer engen Straße, daß er nur mit Mühe und Gefahr in das Haus kommt. In demselben findet er meistens einen unsaubern Hof, schon mit einer Wagenburg von zwanzigerley Fuhrwerk überlagert, schmutzige, finstere Treppen, viel Geschrey, Lermen und Verwirrung, dunkle Zimmer, mit altväterischen oder

gar keinen Möbeln eingerichtet. Nachdem er seine Geduld am Warten, vergeblichen Rufen ꝛc. geübt hat, bekommt er es oft mit einem Kellner in einem grünen Jäckchen, runden ungepuderten Haaren, und schmierigem Vortuch zu thun, der ihm gleichsam aus Gnaden ein nicht besser eingerichtetes Zimmer anweißt, dabey eine Miene macht, als ob ihm gar nicht viel an seinem neuen Gaste gelegen sey, und ihm daselbst in der lieben Einsamkeit sitzen läßt. . . . . . Ueber Mangel an Speise und Trank wird sich zwar ein Reisender nicht leicht beklagen: ob er aber immer auch mit der Bedienung zufrieden sey, dafür mag ich ihm nicht bürgen. . . . . Den Wirth bekommt er manchmahl selbst zu sehen, auch erscheint selber öfters mit einem grün sammetnen Käppchen auf dem Kopfe, und einem braunen Kamisole, der eben kein Freund von Reverenzen ist, und sich nicht sehr um ihn bekümmert.

Die Lehenlaquayen sitzen häufig in den Gasthöfen, und harren auf die Ankunft von Fremden. Ein solcher Kerl bekommt des Tags an stipulirter Taxe 34 kr.: er weiß aber durch Langsamkeit, durch vorsätzlich mißverstandene Aufträge, und dergleichen Künste, seinen Herrn schon

öfters dahin zu bewegen, daß er ihm seinen Lohn erhöhe.

Was thut der Fremde bey diesen Umständen? . . . Je nun, wenn er gesonnen ist, länger als 8 Tage in Wien zu bleiben, so läuft er eilig durch die Straßen, sucht sich eine Wohnung in einem Privathause, und verläßt so bald möglich den Gasthof. Ist er ein Mann von Range, von Bedeutung, oder berühmten Namen, so findet er bald Bekanntschaften und freye Tafel.

So dreht sich die Sache immer in diesem fehlerhaften Kreise. Die schlechte Einrichtung in den Gasthöfen macht, daß man nicht darin bleibt; und dieser Abscheu vor den Gasthöfen macht, daß sie schlecht bleiben.

Gegenwärtig, da die ehemahls beynahe übertriebene Gastfreyheit der guten Wiener aus mancherley bekannten Ursachen gewaltig abnimmt, und stets noch mehr abnehmen wird, wäre es gewiß keine üble Spekulation für einen unternehmenden Mann, einen Gasthof herzustellen, wie man sie in Hamburg, Dresden, Frankfurt am Mayn, Augsburg rc. findet. Weil aber zu einer solchen

Unternehmung höchst nöthig wäre, ein Paar Häuser auf einem großen und bequemen Platze zu kaufen, dieselben mit etwas Pracht und Bequemlichkeit, nach Art der großen Gasthöfe, herzustellen, und reichlich einzurichten, welches hier ein Kapital von wenigstens 200,000 fl. forderte; so wird ein Wiener zu einer solchen Anstalt sich nie entschließen, weil er mit diesem Capital bequem leben konn; ohne sich das mühsame Gewerbe eines Gastwirthes aufzuladen.

Gastfreundschaft in Wien.

Diesen Schmuck des gesellschaftlichen Lebens, die traute Gastfreundschaft, haben noch alle Reisende den Wienern einhellig zuerkannt. Wir wissen nicht einen einzigen Schriftsteller, der von Wien geschrieben, und diesen Zug der hiesigen Einwohner zu läugnen versucht hätte. Archenholz gesteht sogar, daß unter allen Italiänern die Mayländer die einzigen seyen, welche Gastfreundschaft ausüben, weil sie dieses unter österreichischer Herrschaft von dem Muster der Wiener gelernt haben. Scherlock, Moore, Coxe, Wekhrlin Nikolai ꝛc. rühmen die Wiener einstimmig über diesen Punkt.

Bey dieser Gelegenheit ist es Pflicht zu bemerken, daß die Behauptung jenes Deutschen, der unter der Maske eines reisenden Franzosen Briefe über Deutschland schrieb, ein abgeschmackter Schwank sey, wenn er sich nicht entblödet, zu sagen, daß in einigen Wienerischen Häusern „nach dem höchsten Ton leben" bey großen Tafeln in einem Nebenzimmer, ein Lavoir zu einem Gebrauch bereit stehe, dessen man kultivirte Menschen nur aus aberwitziger Spottsucht beschuldigen kann. Indessen ist der Deutsch-Franzos nicht der einzige, welcher die Wahrheit und Anständigkeit der Satyre aufopferte: es sind der Leute noch mehr, die sich's erst an den Tafeln zu Wien herrlich schmecken ließen, und hintendrein wacker darüber schimpften. Was soll man mit solchen Herren anfangen? — Nichts, als sie dem Urtheil des unbefangenen Publikum überlassen.

Die Gastfreundschaft der Wiener ist der Ruin der Gasthäuser. In der That sind diese für eine solche Stadt gar nicht auszeichnend; aber sie können es nicht seyn. Jeder Fremder von einigem Namen und Stande speiset nicht mehr, als am ersten Tage, und wohnt höchstens drey Tage im Gasthof: sobald er nach seiner Ankunft seine Be-

suche in der Stadt macht, bieten sich ihm die Tafeln seiner Bekanntschaften an, und er verläß den Gasthof.

So war es bisher. Aber uns ahndet für die Zukunft eine zwar nicht totale, doch merkbare Revolution für die Tugend der Hospitalität. Die höhnische Lästersucht einiger hämischen Ausländer, wird die Wiener mit gutem Grunde allmählig etwas kälter beym Empfang ihrer Gäste machen.

Die Mäßigkeit der Araber.

Die Araber sind sehr mäßig im Essen und Trinken. Der gemeine Araber trinkt gemeiniglich nichts als Wasser und genießt fast kein anderes Essen, als frisch gebackenes schlechtes Brod von Hirsen mit Butter, Oehl, Fett oder Kameelsmilch durchknettet. Dieß Brod ist für einen Europäer fast uneßbar. Die Einwohner aber genießen es mit dem größten Appetit, ja bisweilen lieber als Waizenbrod, welches sie zu leicht finden.

Gedichte.

Der gute Wein.

Aus den Reben
Fleußt das Leben:
Das ist offenbar.
Ihr, der Trauben Kenner!
Weingelehrte Männer!
Macht dieß Sprichwort wahr.

Niemals glühten
Rechabiten,
Edler Most, von dir!
Aber, Wein-Erfinder,
Noah, deine Kinder
Zechten so wie wir.

Uiberzogen
Regenbogen
Gleich das Firmament:
So ward deiner Freude
Mehr als Augenweide,
Ihr ward Wein gegönnt.

Deinetwegen
Kam der Segen,
Wuchs der beste Wein.
Nach den Wasserfluthen
Konnte nichts den guten
Größern Trost verleih'n

Der schlechte Wein.

Wein! den die Bosheit ausgedacht,
Des Wassers Ruhm empor zu bringen,
Der aus Verzweiflung trunken macht,
In dem wir Gift und Tod verschlingen,
In dem des Hefens Aufruhr tobt,
Den Niemand, als der Wirth, uns lobt,
Den Wirth und Wirthin spart: von dir will ich itzt singen.

Ein harter Fluch beschwert das Land,
Wo dieser Weinstock aufgeschossen;
Es hat in dem bestraften Sand
Ein Sohn des Vaters Blut vergossen;
Und, falls mich kein Gedicht berückt,
So ist der Winzer gleich erstickt,
Der seiner Beeren Kost zum erstenmal genossen.

Auf, auf, ihr Keile! zeigt euch bald!
Auf, auf, entzündet euch, ihr Blitze!
Vereint die rächende Gewalt;
Doch trefft nur dieses Weinbergs Spitze,
Und macht, daß dieser Theil der Welt,
Den diese Pflanze recht verstellt,
Nicht ferner Heerlinge so schlimmer Art besitze!

Burgunderwein.

Damit ich singen lerne,
Soll mir der Saft der Reben
Itzt Muth und Töne geben
Und neue Kunst verleihn.
Mich reizen deine Sterne,
Ihr Einfluß wirket Wunder,
O feuriger Burgunder,
O königlicher Wein.

Das Vergnügen des Trinkens.

Weiser Damon, dessen Haupt
Lorbeer um und um belaubt,
Soll dir Gram und Mißvergnügen
Ewig Stirn und Wange pflügen?

Wie der Glanz von dunkelm Licht
Schwach aus Todtengrüften bricht:
So blinkt deine trübe Seele
Aus des Leibes Trauerhöhle.

Wiß, in deiner Jahre Zahl
Rechnet dir der Tod einmal
Nebst den freudenvollen Tagen,
Auch die Tage voll von Plagen!

Du schwimmest in der Zeiten Raum,
Wie auf Strömen leichter Schaum:
Kannst du nicht so schnell zur Erden,
Wie der Schaum zu Wasser werden?

Sieh mich an, wie mir das Haupt
Epheustrauch und Ros' umlaubt,
Und wie mir die Tropfen gleiten
Wegen Kürze dieser Zeiten.

Zehnmal füll' ich schon mein Glas
Mit Lyäens edlem Maß;
Noch reizt mich sein goldnes Blinken,
Und die Freude wächst im Trinken.

Thür und Tepqich tanzt um mich,
Erd und Himmel drehet sich.
O wie selig! welch Vergnügen!
Evoe! hilf, ich muß erliegen.

Liebeslied an die Weinflasche.

O Flasche, voll von Saft der Rheinischen Traube,
Du Schmuck der Welt!
Beglückt ist der, der in der Rosenlaube
Im Arm dich hält!

Nun du mich liebst, ist gut und schlimm Geschicke
Mir gänzlich gleich;
Du bist mein Trost, mein Leben, Ruh und Glücke,
Und Himmelreich.

Wenn andere sich in Grausame vergaffen,
O wie lach ich

Der Thoren! Du bist für mein Herz erschaffen,
Und ich für dich.

Du stärkst den Muth, und führest Himmelfreuden
In meine Brust.
Des Wassers Freund muß Pein und Schwermuth leiden,
Und missen Lust.

Fiel Adam wohl, der Trauben ganz verschlucket,
Dadurch in Noth?
Der Biß in Frucht, aus der man Cider drucket,
Verdiente Tod.

Bleib mir forthin, was du mir stets gewesen,
Mein Ruhm und Heil!
Dich hab' ich mir aus einer Welt erlesen
Zum besten Theil.

Und sterb ich einst, so wein' auf meine Asche,
Und schluchz' betrübt:
Hier ruhet der, der mich gekränkte Flasche
Getreu geliebt.

Der Säufer zu dem Dichter.

Berausche dich, mein Freund, aus deiner Hypokren,
Berausche dich daraus; ich will ins Weinhaus gehn.

Die Gründe zum Trinken.

Der wohlbeleibte Doktor Frank
Trinkt niemals ohne Grund. Er trank
Im zehnten Jahr, mit Aeltern sich zu messen;
Im zwanzigsten, Louisen zu vergessen;
Im dreyßigsten, aus Amtsverdruß;
Im vierzigsten, für seinen schwachen Magen;
Im fünfzigsten, aus Wohlbehagen;
Nun ists im sechzigsten ein Muß.

Der Durstige.

Ach! ich verschmachte! schenket ein!
Leert alle Fässer! gebt mir Wein
Von allen Bergen auf der Erde!

Macht neues Land, reißt Schlösser ein,
Und pflanzt an ihre Stelle Wein,
Und gebt mir, daß ich trunken werde.

Ha! dieser Wein genügt mir nicht,
Bring' eine neue Welt ans Licht,
O Schickung, meinen Durst zu wehren!
In Wein besteh' ihr ganzes Seyn:
Die Luft, die See, das Land sey Wein,
Und ich müß' allen Wein verzehren!

An den Mundschenken.

Auf! Knabe, reiche mir den Becher,
Den weiten Becher! ich will trinken;
Mit langen Zügen will ich trinken. —
Doch, Bachus Uebermuth zu dämpfen,
Vermähl' ihm erst zwo Wassernymphen!

Ermunterung im Herbst.

Trinkt! trinkt! trinkt!
Trinkt, ihr unverdroßnen Brüder,
Eures Lebens Sorgen nieder!

Singt, singt, singt!
Singt darunter frohe Lieder!
Trinkt darauf, und singet wieder!
Hört, hört, hört!
Hört der Winzer ernsten Willen:
Fässer her! wir müssen füllen.
Leert, leert, leert!
Leert dieß Faß mit tapfern Zügen,
Daß die Winzer Tonnen bringen.

Die gute Wirthschaft.

Krispin geht stets berauscht zu Bette,
Und öfters, wenn der Tag schon graut;
Sein Weib, die lächelnde Finette,
Lebt mit dem Nachbar recht vertraut.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Kaum rennt Krispin zum neuen Schmause,
Und wittert angenehmen Wein,
So schleicht sein Weibchen aus dem Hause,
Und führt den Nachbar selbst hinein.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Krispin beschreibt Finetten klüglich
Den wohlgenoßnen Rebensaft;
Sie aber rühmt ihm unverzüglich
Des Nachbars gute Eigenschaft.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Der gute Mann weiß nichts vom Neide,
Die gute Frau darf sich erfreun;
Er gönnt Finetten ihre Freude,
Sie gönnt Krispinen seinen Wein.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Die Weiber, die den Männern fluchen,
Wenn sie zu oft zu Weine gehn,
Die sollten dieses Haus besuchen,
Und der Finette Beyspiel sehn.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Denn Männern, die auf Weiber schmählen,
Wenn sie der Nachbar sittlich macht,
O! denen kann Krispin erzählen,
Der Wein ertränke den Veracht.
Kein Haus ist auf der ganzen Welt,
Wo man so gute Wirthschaft hält.

Die Balsamirung.

Es lassen sich die todten Fürsten balsamiren,
Um desto länger todt zu seyn.
Ich balsamire mich mit Wein
Im Leben ein,
Um desto länger lebendig zu seyn.

Die Säufer und die Trinker.

Die Bachus edlen Saft verschwenden,
Bestraft er durch die Gicht,
Mit lahmen Füssen, krummen Händen,
Und kupfrigem Gesicht.
Wo Scythen saufen,
Da wird der Gott der Freuden scheu;
Es herrscht in ihrem wilden Haufen
Die Dummheit und die Zänkerey.

Kom, Bachus, komm, du Gott der Freuden,
In unsre kleine Zunft!
Wir nehmen dein Geschenk bescheiden,
Und rasen mit Vernunft;

Wir singen in vergnügten Chören,
Und manchmal tanzen wir dazu:
Oft, wenn wir volle Gläser leeren,
Sehn uns die keuschen Musen zu.

Ermahnung zum Trinken.

Brüder, warum trinkt ihr nicht?
Was erwartet ihr das Licht?
Seht, der Tag ist bald verflossen.
Hurtig, hurtig, gebt uns Wein!
Hört ihr? Kelche bringt herein!
Tief und weit muß jeder seyn!
Hurtig jeden voll gegossen!

Trinkt den Rebensaft, und denkt,
Wozu Bachus ihn geschenkt.
Auf: vergesset Noth und Plagen.
Trinkt sie dreymal, viermal leer;
Und wird euch der Kopf zu schwer;
Gut! so trinket immer mehr.
Ein Glas soll das andre jagen.

Schwur eines Trinkers.

Ja, Bachus, ja! das schwör' ich dir
Bey deinem Weine, welcher mir
Auf beyden Backen glüht.
Ich will, wenn je mein Blick
Nach Phyllis wieder sieht,
Wenn sie mich je zurück
In ihre Netze zieht,
Schlecht Wasser trinken, als ein Thier!

Der Wein.

Wein ist stärker, als das Wasser
Dieß gestehn auch seine Hasser.
Wasser reißt wohl Eichen um,
Und hat ersHäu umgeschmissen,
Und doch wundert sich Hanns Dumm,
Daß der Wein mich umgerissen.

Tischlied.

Gesund und frohes Muthes
Genießen wir des Gutes,
Das uns der große Vater schenkt.

O preist ihn, Brüder, preiset
Den Vater, der uns speiset,
Und mit des Weines Freude tränkt!

Er ruft herab: Es werde!
Und Segen schwellt die Erde,
Der Fruchtbaum und der Acker sprießt;
Es lebt und webt in Triften,
In Wässern und in Lüften,
Und Milch, und Wein und Honig fließt.

Dann sammeln alle Völker:
Der Pferd- und Rennthiermelker
Am kalten Pol, von Schnee umstürmt;
Der Schnitter edler Halme;
Der Wilde, welchen Palme
Und Brodbaum vor der Sonne schirmt.

Gott aber schaut vom Himmel
Ihr freudiges Gewimmel
Vom Aufgang bis zum Niedergang:
Denn seine Kinder sammeln,
Und ihr vereintes Stammeln
Tönt ihm in tausend Sprachen Dank.

Lobsinget seinem Namen,
Und strebt, ihm nachzuahmen,
Ihm, dessen Gnad' ihr nie ermeßt:
Der alle Welten segnet,
Auf Gut' und Böse regnet,
Und seine Sonne scheinen läßt!

Mit herzlichem Erbarmen
Reicht eure Hand dem Armen,
Wes Volks und Glaubens sie auch seyn!
Wir sind nicht mehr, nicht minder,
Sind alle Gotteskinder,
Und sollen uns wie Brüder freun!

Rheinweinlied.

1.

Bekränzt mit Laub, den liebevollen Becher,
Und trinkt ihn fröhlich leer!
In ganz Europia ihr Herren Zecher!
Ist solch ein Wein nicht mehr.

2.

Er kommt nicht her aus Hungarn und aus Pohlen,
Noch wo man franzmänn'sch spricht;
Da mag Sankt Veit, der Ritter, Wein sich holen,
Wir holen ihn da nicht.

3.

Ihn bringt das Vaterland aus seiner Fülle;
Wie wär er sonst so gut?
Wie wär er sonst so edel, mild und stille?
Und doch voll Kraft und Muth?

4.

Er wächst nicht überall im deutschen Reiche —
Und viele Berge, hört,
Sind, wie die weiland Kreter, faule Bäuche
Und nicht der Stelle werth.

5.

Thüringens Berge, zum Exempel, bringen
Gewächs, sieht aus wie Wein,

Ists aber nicht. Man kann dabey nicht singen,
Dabey nicht fröhlich seyn.

6.

Im Erzgebirge dürft ihr auch nicht suchen,
Wenn ihr Wein finden wollt.
Das bringt uns Silbererz und Koboldkuchen,
Und etwas Lausegold.

7.

Der Blocksberg ist der lange Herr Philister,
Er macht nur Wind, wie der,
Drum tanzen auch der Kuckuck und sein Küster
Auf ihm die Kreuz und Quer.

8.

Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsre Reben;
Gesegnet sey der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin, und geben
Uns diesen Labewein.

9.

So trinkt ihn dann, und laßt uns alle Wege
Uns freun und fröhlich seyn!
Und wüßten wir, wo jemand traurig läge,
Wir gäben ihm den Wein.

Chor bey dem Branntwein.

Munter und fröhlich
Singet, ihr Brüder!
Branntwein ist köstlich
Singet ihm Lieder!
Singet in Reihen
Und laßt uns erfreuen.

Trinket nun weiter!
Feuriges Blut,
Machet uns heiter,
Schaffet uns Muth:
Drum fröhlich gesinnt,
Das Leben verrinnt.

Wünsche verfliegen,
Das Labsal zerrinnt;
Wonne erstiegen,
Wo man sie findt.
Die Liebe der Wein,
Macht fröhlich allein.

Freude soll leben,
Menschen so hold
Branntwein darneben
Trinkbares Gold.
Er wäemet das Herz
Und scheuchet den Schmerz.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Noth- und Hülfsbuch für Eß- und Trinklustige auf das Jahr 1800

Wien 1800

Oecon. 1331 x
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298049-6
VD18 11675314